વીવીધવાની



મેહરબાઈ જમશેદજી વાહડીઆ.

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઇ મળી
૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહડીયા.



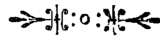
આવૃતી ૪થી.

(ભાગ ૨ જો).



મુંબઇ.
જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસમાં
માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપયું છે, અને મેસર્સ જે૦ બી૦ મરઝબાનની
કું૦ એ પ્રગટ કીધું છે, પેલાડ હાઉસ—કોટ.
સને ૧૯૨૬ ઇસવી.

સાંકળીયું.



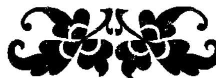
ભાગ ૨ જો.

ફ.

સફે.

સફે.

હ.



કાંટાથી બરાબર હેાહવીને તે ભેળવાં. પછી આટાને ચાળીને તેમાં માખણ યા ચરબી જે હેાય તેને બરાબર મેળવ્યા બાદ પાંઉનું ક્રમ્સ, ખાંડ તથા બેકીંગ પાઉડર ભેળીને છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં એક ઉંડાં બેાલમાં માખણનું જાડું પડ ચેાપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં તપેલીના ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તેા પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલું એળચી જાયફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીચ.

સુંકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્સ રતલ ૧, સુકી મેાટી કાળી દરાખ; કીસમીસ દરાખ; ખાંડ; કરંટ દરાખ; ઑરેંજના સુકા વેલાવી મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા સેાજું માખણ દરેક રતલ ૦ાા, સેાજી નવી બદામની બીજ તેાળા ૨ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ાા, સેાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સંત્રા અથવા ઑરેંજનેા રસ નાના ચમચા ૪, લીંબુનેા રસ ચમચી ૧ાા, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કાળી દરાખને ધેાઇ જુદી કરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ધેાવી. બદામને છેાલીને છુંદવી. પછી ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને દુધમાં ભેળી તેમાં દારૂ તથા બધેા રસ નાખીને પછી અકેક પછી બધેા સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલાં એક કેાડીનાં યા સેજખી ખેાપડી નીકળેલાં નહી હેાય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણને પુરતું માખણ ચેાપડી તેમાં ભરીને ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે.

પલાવ.

ઘણા બારીક કણકી વગરના ચાળેલા આખા સેાજા જુના જીરાસાલ ચેાખા માપેલા ટીપરી ૨, સેાજું નરનું કુમળું પણ ફરબે

ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા સોજું કડણ દહી દરેક તોળેલું શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦।।।, મોટી આખી ચણાની નવી દાળ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીરૂં દરેક તોળો ૦।।, સોજી ખરી કેસર; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને જાદું જેવું છુંદવું. શાહજીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને પાણીમાં અર્ધકચરી બાફીને પાણી કાઢી નાખવું. આગ્એ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમ જરા સેકી કકરી કરીને કાઢયા પછી ભુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં લીંબુના રસમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલી આડા બબે કટકા કાપીને ધોવી. કાંદાને છોલી વઘારના જેવા પણ બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના માફકસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સાફ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેનું પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યાં કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને એક પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારીને માહેથી ગોસ્તને જુદું કાઢી લેવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી રેડી માહે એક તોળો ઘી નાખીને ચુલા પર ઉંઘાડું બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ધોયલા ચોખા તથા બે તોળા નીમક નાખવું અને ચાવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી સોજા બોયાંને એક ખાલી તપેલી પર મેલી તેમાં ચાવલને ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી સાફ કથરોટમાં પાથરીને વખાતા કરવા. પછી ચાવલવાળી ખાલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામ દરાખને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઇ ઘીમાં કાંદાને લાલ તળવો. દહીને ભાંજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવું. ત્યારબાદ ચાવલની ઉપર લીંબુના રસ સાથની કેસરને ફરતી નાખીને પછી ઘી સાથેજ કાંદા નાખી બાફીનો બધો

સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રેડીને ચાવલ ભચડાઇને ભાગે નહી તેમ હલકે હાથે તેની ઉપર નાખેલો બધો સામાન ચમચથી તેમાં ભેળાને કાંદા તળેલી તપેલીમાં એ બધું ભરવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવો બાંધીને તેનો એક ઇંચ જેટલો જાદો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાંથા ઉપર ફરતો મુકી છેડા મેળવીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણુને ચડું મુકી દાબીને બેસાડી દઈ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુ પર વધારે ઇંગાર રાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતાગવું. એમ આટાથી ઢાંકણુને તપેલી સાથે બીડી લીધા વગર અમથુંજ ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને પણ પલાવ થાય છે. ઘણો પલાવ કરવો હોય તો તેને માટે ઉપલે હીસાબેજ ગોસ્તનો રસ રાખવો નહી. કારણુ ઘણા પલાવને તૈયાર થતાં કાંઈ ઘણો વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશે તો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચો થઇ જશે, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણુમાં ધારીને રસ ઓછો રાખવો જોઇયે. જીરાસાલ કરતાં પલાવ ૩ જામાં દીલ્હીના ચોખા છાપેલા છે તે જાતના ચોખાનો પલાવ વધારે સારો થાય છે.

પલાવ ૨ જો.

સોજું કુમળું નરનું ફરયે ગોસ્ત હઠી રતલ લેવું અને તેમાંથી પોણા રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત જુદું કાઢી આગ્ને ચોપડીમાં કવાબ દમોરી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દમોરી કવાબ બનાવીને તળવા અને બાકી રેહલાં બધાં ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આગ્નેજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તે મુજબ પણ જીરાં વગર પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા આવેને સેજ મોટા સૌજા દાઢ શેર પટેટાને છોલી ધોઇને અંદર આખાજ નાખવા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રાખીને ઉતારવું. પછી ઉપર પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલેજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત બદામ દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહી અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા બાફેલા ચાવલને તેટલોજ વખત કથરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમાં રાંધેલું ગોસ્ત તથા દમોરી કવાબ બધું બરાબર ભેળીને તેજ પ્રમાણે આગ્ને પલાવ તૈયાર કરવો. જો મરઘીનો પલાવ કરવો હોય તો મજાહનાં બે ફરયે ફાઉલ લેવાં અને આગ્ને ચોપડીમાં

મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપીને ગોસ્તને બદલે એ મરધીને ઉપર મુજબ પટેટામાં ખરૂં પકાવવું અને એજ રીતે બાકીનો બધો સામાન લઇને એ મરધીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ પકાવવો હોય તો ગોસ્ત અથવા મરધીને પટેટા સાથનું પણ તતરાવેલું ગ્રેવી વગરનું ખારૂં પકાવવું અને ઉપર મુજબ ચાવલમાં બધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં ભરીયા પછી અંગારે દમ પર મેલતી વેળા સોજું તાજું ભેંસનું દોઢ પાશેર દુધને પલાવની ઉપર તપેલીમાં બધે ફરતું રેડીને પછી પલાવને તૈયાર કરવો. પણ એમાં ગ્રેવી નખાશે નહી તેને ભાગનું કાંદો તળવામાં પાશેર જેટલું ઘી વધારે નાખવું. અન્ન-ફળ-શાક ખાનાર માટે પલાવ કરવો હોય તો ગોસ્ત મરધી અથવા કવાબ સુદલ બનાવવું નહી પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઇ દહી તથા દુધ બેઉ નાખીને એ પલાવ મજાહનો ઉપર મુજબ બનાવવો. ઉપલો કોઇબી પલાવ મીઠો કરવો હોય તો દહીમાં એકથી દોઢ પાશેર જેટલી સોજી ખાંડ ભેળવી.

પલાવ ૩ જો.

દીલ્હીના ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, મજાહનું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨॥, મોટા પટેટા શેર ૨, સોજું કડણ દહી ત સોજું બનકીનું અથવા સાગરનું ઘી દરેક શેર ૧, કાંદા શેર ૧, આદુ તોળા ૨, મસાલો ગરમ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તથા લસણ દરેક તોળો ૦।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બનાવવાનું છે તે પ્રમાણે પણ દોઢ શેર દુધને બાળીને એક શેર જેટલું કરીને તેનું દહી પલાવ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં બાંધવું. તે પછી બીજે દીને આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને મજાહની કકરી સેકીને લીંબુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને

ધોવું અને આદુ લસણને છોલી એ બધું તથા જીરાંને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં હળદ, મરી તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો ભેળવો. પટેટાને છોલી બબ્બે કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. કાંદાને છોલી વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજું કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં પટેટાને ફીકા લાલ તળી આંખરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદાને ફીકા લાલ તળીને ઉતારી પાડી ચમચથી કાઢીને મોટી રકાબીમાં મેલી સેજ ઠંડો પડેને હાથવડે ભચડીને ભુકો કરવો. પછી દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી કાઢીને અમયુંજ દહી તોળીને તે પોણો શેર લેવું અને તેમાં કાંદાનો અડધો ભુકો, દોઢ તોળો નીમક, બધો પીસેલો સામાન તથા કાંદા તળેલાં ઘીમાથી એક નાના ચમચા જેટલું ઘી નાખી બધું મેળવીને કોડીનાં વાસણમાં દોઢથી બે કલાક આથી રાખ્યા બાદ પેલાં કાંદા તળેલી તપેલીમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમાં મસાલા સુધાંજ આથેલું ગોસ્ત નાખી ચમચથી મેળવીને અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાલો બરાબર ભુંજાયને સવા શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું. પણ પાણી બળી જવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી માહે તે રેડયા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો તળેલા કાંદાનો ભુકો તથા ગરમ મસાલો માહે ભેળીને બરાબર નરમ અને જરા ગ્રેવી સાથનું થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુકયા પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અધકચરા થાયને સાફ ભોયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કલઇ ભરેલી કથરોટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ગોસ્ત ચરીને તૈયાર થાયને બાકીનું અડધો શેર દહી લઇ તેમાં લીંબુના રસ સાથની કેસરને બરાબર મેળવીને પછી એને ચાવલમાં ભેળીને તપેલીમાંનાં ગોસ્તની ઉપર પાંથરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્તની સાથે ચાવલને ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચાના સાફ ડાંડાને તપેલીમાં અ઼ેકની સાંમે હેઠે સુધી આડા

ખોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા વધારે અને હેઠે સેજ ઈંગાર રાખી ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગેાસ્તની સાથે ચાવલ ભેળાય નહી પણ ગેાસ્ત હેઠે રેહ અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ મેાટી ચમચથી સંભાળીને કાઢવા. એ પલાવનું ગેાસ્ત મજાહનું રસરસનું રેહ છે માટે એ ચાવલ એમ લુખાજ ગેાસ્તની સાથે ખાવાને ઘણા સારા લાગે છે. એ દીલ્હીના ચેાખા પતળા અને જીરાસાલ ચેાખા કરતાં લાંબા આવે છે પણ પકાવ્યા પછી હેાય તે કરતાં લગભગ હઢી ગણા લાંબા એ ચેાખા થાય છે અને એ ચેાખાને તાલીમખાનના દીલ્હીના ચાવલ કેહ છે.

પલાવ ૪ થેા.

સેાજા જુના કણકી વગરના આખા બારીક જીરાસાલ ચેાખા માપેલા ટીપરી ૧, સેાજું નરનું કુમળું ગેાસ્ત રતલ ૧, મેાટા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, સેાજી નવી ચણાની દાળ તેાળા ૩, નીમક તેાળેા ૧ાા, આદુ તેાળેા ૦ાા, લસણ તેાળેા ૦ા, એળચી; લવંગ; તજ; શાહજીરું; કાળાં મરી; ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાળ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સેાજું મેાટું નાળીયેર ૧.

ચણાની દાળને સેાજી ધેાઇને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પટેટાને છેાલીને આખાજ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. નાળીયેર ખમણીને થેાડું થેાડું ગરમ પાણી નામતાં જઈ બે વખત મળીને બે પાશેર જેટલું દુધ કાઢીને ગાળવું. બધા ગરમ મસાલાને જાદેા છુંદવેા. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. ગેાસ્તને સાફ કરી માફક-સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધેાવું. પછી કાંદાને છેાલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી સેાજી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગેાસ્ત તથા નીમક ભેળી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગેાસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધું બરાબર ચરીને એક શેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારી ગ્રેવી એાછી લાગે તેા માહેથી પટેટા તથા ગેાસ્તને જુદું કાઢી લઇ ઘટે તેટલું માહે કકડતું પાણી રેડીને એક શેર જેટલી ગ્રેવી કરવી. ત્યાર બાદ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ચણાની દાળ, બધેા ગરમ મસાલેા તથા ગેાસ્તની ગ્રેવી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને ચેાખા જરા નરમ થઈ

ગ્રેવી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ રેડી માહેં ગોસ્ત તથા પટેટા ભેળીને દમ પર રાખવું અને દુધ સુકાઇને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવું. ગમે તો તાજાં ચાર બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપીને પલાવ દમ પર મુકતી વેળા એ પણ અંદર નાખવાં. એજ રીતે એક ફરએ પણ કુમળી મરઘીના સમારીને સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પટેટામાં એ પકાવવા. વધારે પલાવ બનાવવાનો હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ગ્રેવી તથા નાળીયેરનું દુધ હમેશ ઓછુંજ લેવું જોઇયે. કારણ એ બેઉ વધારે પડયાથી પછી ચાવલ ખીર જેવા નરમ થઇ જશે. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોજ્જું ભેંસનું દુધ દોઢ પાશેર લેવું. પણ વધારે સારો પલાવ કરવો હોય તો દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધને ગરમ કરી તેમાં ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને એ લેવું.

પલાવ ૫ મો.

દીલહીના ચોખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૫, સોજી કુમરી ફરબે મરઘી ૧ ના કટકા અથવા કુમળાં ફરબે સોજા નર બકરાનાં ગોસ્ત રતલ ૧ાા ના વજનસરના મોટા કટકા, ઘી શેર ૧, ઘરનું બાંધેલું પાણી વગરનું સોજ્જું કઠણ દહી શેર ૦ાા, ખાંડ; નવી બદામની બીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ાા, શાહજીરૂં; કૅરવેસીદ તથા નીમક દરેક તોળા ૧ાા, તજ તથા લવંગ બેઉ મળી તોળા ૧ાા, નવું જીરૂં તથા લસણ દરેક તોળો ૦ાા, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે રૂપાંની બેઆંની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૩.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અડધો તોળો નીમક નાખી અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને સાફ ઓયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજા કલઇ ભરેલા પુનચામાં ઢગળો કાઢવો અને કેસરને સેકી એક લીંબુના રસ સાથે ભેળીને પછી ચાવલ ભાગે નહી તેમ તેમાં મેળવીને પછી ચાવલને પાંથરીને વખાતા રાખવા. બદામને છોલી આડા બબ્બે કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી સોજ્જું ધોઇ બધાં ઘીને કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામને ફીકી લાલ કકરી તળીને કાઢી લઈ દરાખને પણ તળીને કાઢી લઇ બેઉને ભેળવું.

લસણને છોલી જીરૂં; મરચાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં સાથે પીસવું. એલચીને છોલી જાયફળ સાથે છુંદવું. શાહજીરૂં તથા કેરવેસીદને ખોખરૂં કરવું. પછી હઢી શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પેલાં મેવા તળેલાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં એ કાંદાને જરા વધારે લાલ તળી તુર્તજ કઢાઇને ઉતારી પાડીને જલદી બધું ઘી કાઢી લઇને પછી તળેલા કાંદાને ઓયાંમાં નાખવા અને બીજા બે શેર કાંદાને છોલી એમજ કાપીને ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી એક તપેલીની ઉપર એક ઓયાંને આગમચથી મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં તુર્તજ ઘી સુધાં કાંદાને નાખી બધું ઘી નીગરવા દેવું. પછી મરઘી અથવા ગોસ્ત જે એકના કટકા તૈયાર કીધેલા હોય તેને સોજું ધોઇ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર જેટલું ઘી રેડીને તેમાં પેલા કોથમીર મરચાંવાળા મસાલાને લાલ તળીને તેમાં મરઘી અથવા ગોસ્તના કટકાને ભેળી પેલા શીકા તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો એમાં નાખી અડધો તોળો નીમક ભેળી પોણા શેર જેટલું પાણી રેડી ધીમે બળતે મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને તપેલીમાં ઘટે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડયા કરી મરઘી યા ગોસ્ત ચરીને નરમ થાય અને એક પાશેર જેટલી અંદર ગ્રેવી રાખીને ઉતારવું. તે પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાંથી અડધાં ઘીને પલાવ માટે તૈયાર કીધેલો બધો સામન તપેલાંની કીનારીથી થોડો અધુરો રહે તેટલા એકલાઇ ભરેલા પાટીયામાં રેડવું અને ચાવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના એક ભાગને એ તપેલાંનાં તળીયાંમાં સરખું પાંથરીને પછી તેની ઉપર પેલું મરઘી યા ગોસ્ત જે પકાવેલું હોય તેમાંથી ત્રીજા ભાગને ચાવલની ઉપર પાંથરીને પછી પેલા ઘેરા લાલ તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો મરઘી યા ગોસ્તની ઉપર પાંથરવો અને તેની ઉપર ચોથા ભાગ જેટલું તળેલું બદામ દરાખ ભભરાવવું. તે પછી દહી સાથે ખાંડ મેળવી તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલું પાંથરીને તેની ઉપર ત્રીજા ભાગ જેટલું શાહજીરૂં તથા કેરવેસીદને છાંટવું. તે પછી બાકી રહેલા ચાવલના બે ભાગ કરી ઉપલીજ રીતે તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એક ભાગને મેલીને બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ તેની ઉપર મુકીને છેલ્લે ત્રીજું પડ એમજ રીતે ગોઠવ્યા પછી બે લીંબુનો રસ કાઢી તેને ઉપરથી તપેલાંમાં ફરતો

છાંટીને તેની ઉપર બધું ભેળવી જાયફળ તથા પેલો ઘેરો લાલ તળેલો કાંદો તથા બાકી રહેલો બીજો બધો સામાન ભભરાવીને ઉપરથી સરખો નાખ્યા બાદ પેલી ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવીને તપેલાંમાં મુકેલાં બધાંની ઉપર ફરતી ઝીણી ધારે બધી રેડીને પછી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી પુરતા ઇંગારની ઉપર તપેલાંને રાખવું. પણ હેઠે પલાવ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણુ ઉંઘાડી સાફ ચમચના ડાંડ.ને અંદર મુકેલું ચુંથાય નહી તેમ ત્રણ ચાર તરફથી હેઠે સુધી ભોકી લાગીને ડાજે નહી માટે તપાસ્તાં રેહવું અને તપેલાંમાંના ચાવલ બરાબર ચરેલા લાગે ત્યારે તપેલાંને ઉતારી બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બધે સરખા કટકા કાપીને તેનો સફેદીવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ પલાવની સપાટીની ઉપર સરખે અંતરે છુટા છુટા જરા દાબીને મુકવા. આગે પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પલાવ કેસર્યો.

કમોદના ચોખા રતલ ૧, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, ભાગેલી નહી પણ તદન આખી સોજી નવી ચણાની દાળ તોળેલી શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક નીમક તોળો ૧॥, સોજી ખરી કેસર; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।.

આગે ચોપડીમાં સેર્ક.ને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને ઇંગારે કકરી સેકી ભુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં બે નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવવી તજને ઘણીજ બારીક છુંદવી. ચણાની દાળ ભાગેલી નહી પણ બધી આખીજ ઉપલાં વજનની લઇ ચુંટી સોજી ધોઇને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી લુછીને કોરડી કરવી. આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને સોજી ધોવી. દરાખને સોજી કરીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈને પાણીમાંથી કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઘણી સેજ બદામી રંગપર આવે કે તુર્તજ તેમાં દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરવું અને દરાખ ફુલી આવે કે તુર્તજ કલઇને ઉતારી

વગર થોભવે ચમચથી જલદી બધું કાઢી લેવું અને ધીને પાછું ચુલે મુકી તે કકડેને તેમાં દાળ નાખીને એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે ત્યારે ધીની સપાટીપર તરતી થવા માડશે ત્યારે ઉતારી પાડીને ચમચથી બધી કાઢી લેવી અને એ ધીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી લઈ તેને તાવેલું રાખવા માટે ચુલાની આગલ ઢાંકી રાખવું અને તપેલીને પાછી ચુલે મેલી તેમાં ધોયલા ચોખા તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગના થાયને તેમાં દોઢ શેર કકડતું પાણી રેડી નીમક, તળેલી દાળ તથા પાણી સાથે ભીનવેલી કેસર નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકવું: ચોખા ચરે અને બધું પાણી સુકાયને ખાંડ ભેળવી અને તેનું પાણી સુકાયને પેલું કપમાંનું પતળું ધી ઉપરથી ફરવું રેડી બદામ, દરાખ તથા છુંદેલી તજ ભભરાવી ચમચથી બધું મેળવી ઢાંકીને થોડો વખત ધંગારે રાખવું; પણ પલાવ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચાવલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકો થાયને ઉતારવું. કમોદના ચોખા નહી હશે તો જુના સોજાં તદન આખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાં પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પલાવ ખાહેશગી.

સોજાં કણકી વગરના જુના આખા જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, ચીનાઇ ખરી શાકર શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ ત્રણુ મળી સરખે વજને શેર ૦ાા, ધી શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૦ાા, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજી ખરી કેસર વાલ ૩, કસ્તુરી વાલ ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા.

શાકરને ખોખરી કરીને તેનો પતળો નીતરો શીરો દોઢ પાશેર કરીને ગાળવો. અને કસ્તુરીને તદન સાફ પાતા ઉપર ગોલાબમાં પીસીને શીરામાં મેળવવી. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપી ધોઇ લુછી કોરડું કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમાં ખરમોટવું અને દરાખને ધોઇ લુછીને ડરીયા કાઢી એ બધા મેવાને જરા ધીમાં તળવો. આગ્મે ચોપડીમાં ચાવલ બાફીને

ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ચોખાને ધોઈ નીમક નાખીને, પકાવવા મુકવા પણ અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાડી ઓયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા કરવા. તે પછી એક કલાક થાય ત્યારે તજનો ઝીણા કટકા કરી બાકીનાં બધાં ઘીને કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં કકડાવી તેમાં ચાવલ; એળચી; લવંગ તથા તજ નાખી, ચાવલ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તુરી ભેળેલો શીરો રેડી ઢાંકણું ઢાંકીને ધુંગારે મુકવું અને ચાવલ તૈયાર થાયને કાઢયા પછી ઉપર તળેલો મેવો ભભરાવવો. કસ્તુરી નહી હશે તો ચાલશે. જીરાસાલ ચોખાને બદલે ગમે તો પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબનાં દીરહીનાં ચોખા લેવા. આમ્મે પલાવ સારો થાય છે.

પલાવ તરકારીનો.

કણકી વગરના આખા સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦॥, વટાણાની સીંગના મોટા લીલા રંગના દાણા; છોલેલાં કુમળાં ગાજરનાં; છોલેલાં શકરકંદના; છોલેલાં સુરણના; છોલેલાં પટેટાના એ સઘળી તરકારીના પાસા જેટલા કાપેલા પણ ચોરસ કટકા; બીયાં વગરના કુમળા પતળા ભીંડાની ૦। ઇંચ જાદી કાપેલી કાતરીઓ તથા સુકા મોટા ડબલબીન એ દરેક ચીજ તોળેલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧॥, ચુંટેલું શાહજીરૂં તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥ છોલીને છુંદલું, એળચીના દાણા; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૭॥, સોજું પાકટ નાનું નાળીયેર ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥.

ડબલબીનને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે નરમ બાફીને છાલ કાઢી બે ફાડચાં છુટાં પાડી એ અકેક ફાડચાંના આડા એક સરખા બબે કટકા કાપીને ઉપર લખેલાં વજનના લેવા. એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને તજ તથા લવંગને ભાંજીને નાના કટકા કરવા. ભીંડાને ધોઈ લુછીને ઉપર લખ્યા મુજબની કાતરીઓ કાપીને તેટલીજ લેવી. ગાજરના કટકાને ભાગી જાય નહી તેટલા નરમ બાફવા. વટાણાને નરમ બાફવા,

બાકીની બીજી બધી તરકારીને જુદી જુદી ધોઇને કોરડી કરવી. દુધના બે ભાગ કરી એકને કોડીનાં કપમાં નામીને તેમાં કેસરને ભીનવી રાખવી. કાંદાને છોલીને ઘણુંજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી બધાં ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડે ને પહેલે બીંડાની કાતરીઓ નાખી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને ત્રણુડે સુકી તરકારીના કટકાને ઘીમાં એકઠા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી રીકા લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી માહે કાંદાને બદામી રંગનો તળી આદુ ભેળીને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદો રીકા લાલ રંગનો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને એક રકાબીમાં કાઢી લઇ ઉંધાડોજ રાખવો અને જરા ઠંડો પડેને ભચડીને જાદો ભુકો કરવો. નાળીયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને એટલુંજ દુધ નીચવીને કાઢયા પછી કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તેમાં નાખી નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખી બધું ભેળી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા બરાબર ચરે અને અંદરનું દુધ સુકાય ત્યારે દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી એ દહીને ચોખાની ઉપર ફરતું નાખી ચમચથી ભેળીને થોડોવાર અંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી. પછી બધું તળાતાં બાકી રહેલું બધું ઘી તથા બીજો બધો સામાન એ ચાવલમાં બરાબર ભેળીને તેની વચમાં સરખો ખાડો કરી ભીનવેલી કેસરને ચોળીને એ ખાડામાં નાખવી અને બાકી રહેલાં ભેસનાં અડધાં દુધને પલાવની ઉપર છાંટી જરાવારે ઉતારી માહે કેસર ભેળવા માટે હલકે હાથે ચમચ ફેરવીને પછી પલાવ કાઢવો. એ પલાવ મજાહનો લાગે છે. એને ગોળકેરીનાં અચાર સાથે ખાવો અને ગમે તો કોઇ પણ જાતની માછલીના અથવા ગોસ્ત યા મરઘીના સૉસની સાથે ખાવો.

પલાવ તુવરની દાળનો.

સોજા કણુકી વગરના આખા જુના ઝીણા જીરાસાળ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, નવી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા

તથા સોજું કડણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, શાહજીરૂં તોળા ૨, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભાર, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને બોખરૂં કરવું. આગ્ગિ ચોપડીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી વાટીને કોડીનાં વાસણમાં બે ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળાને ઢાંકી રાખવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આગ્ગિ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એક તોળો નીમક વધારે નાખીને પકાવી બેયાંમાં ઓસાવવા. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ બે શેર પાણીને ચુલે મુકી ખુબ કકડેને તેમાં દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઇને અટવઇ જાય તેટલી બધી નહી તો પણ આખી રેહ અને નરમ થાય તેવી રાંધીને બીજા બેયાંમાં ઓસાવવી. પછી કાંદાને છોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગના તળાને અંદરથી અડધું ઘી જુદું કાઢી લેવું અને કાંદા સાથે બાકી-રહેલાં ઘીમાં શાહજીરૂં, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ ભુંજીને ઉતારી પાડવું અને દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને દહીમાં કેસરને બરાબર મેળવી ચાવલમાં પેલું પોણો તોળો નીમક નાખી બેઉને ભેળાને માહે કેસર સાથનું દહી તથા તપેલીમાંનો ગરમ મસાલો નાખી ચાવલ દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બધું બગાબર મેળવીને ઘીવાળી તપેલીમાં બધું ભરીને મલમલમાં ધોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી જરા નીચવીને ચોવડું કરી પલાવની ઉપર તપેલીની અંદર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આંચે રાખવુ અને કડું ખસેડીને તપાસી દહીનું પાણી સુકાયને પેલું કાંદામાંથી કાઢી લીધેલું ઘી ઉપરથી ફરતું રેડી ઢાંકણપર તથા હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી દમ ઉપર મુકી થોડે વારે ઉતારવું.

પલાવ ધુખરાયલો.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૨, મોટા કાંદા શેર ૧, ઘી તથા સોજું પાણી વગરનું

કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, દીલ્હીના ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, નીમક તોળા ૪, આદુ તોળો ૦ાા; તજના એકેક ઇંચનાં કટકા; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૦ા, ઘઉંનો આટો તોળા ૫, બાફેલાં ઇડાં ૫, લીંબુ ૩ નો રસ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ બધું પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પટેટાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. કોડીનાં કપમાં લીંબુના રસમાં કેસરને ભીનવવી. ઘઉંના આટાને ઠંડા પાણીથી કઠણ જેવો બાંધવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કાંદામાંથી પાશેરનાં વજનનો એક કાંદો જુદો કાઢી તેને છોલીને હેઠેનાં મુળીયાં આગલથી જરા કાપવો અને મુડાં તરફના કાંદાને આડધો આડો સફાઇથી સરખો કાપીને કાઢી નાખવો અને હેઠેના કાંદાને સફાઇથી વચમાંથી બધો કોતરી કાઢી નાખીને ૦ા ઇંચ જાડું કોડીયું થાય તેમ કરવું. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાંથી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલું ઘી જુદું કાઢી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી મેળવવું. પણ લાલ કરવું નહી. પછી ત્રણ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને પટેટા નાખવા અને તે ચરેને અંદરથી કાઢી લઇ ગોસ્તને બરાબર નરમ થવા દેવું. જે અરસામાં અંદરનું પાણી ઓછું થાય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને તે અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થાયને માહેથી બધું કાઢી લઇને પટેટાની સાથે મુકવું અને તપેલીમાંની ગ્રેવીને ભરી જોઇ તે સવાએ શેર જેટલી નહી હોય તો પછી માહે ગરમ પાણી ઉમેરી એટલી કરીને તપેલીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી અંદર ધોયલા ચોખા તથા ગરમ મસાલો મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ચોખા સીજે અને માહે પાણીનો પસરાત સેજ હોય ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે બધું કાઢી નાખી બરાબર ભાંજીને પછી તેમાં લીંબુના રસ સાથની કેસર ભેળીને એ બધું ચાવલમાં મેળવીને પછી બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા

કાપીને ગોસ્ત તથા પટેટા સાથે એને પણ ચાવલમાં સંભાળથી મેળવવાં અને બાંધેલા ઘઉંના આટાનો અંગોઠા જેટલો પતળો સરખો ગોળ વીટો કરી તપેલીને ઉતારીને એને કાથાની ઉપર સફાઇથી સરખો વળગાવીને મુકી કાંદાનાં કોડીયાંમાં પેહલું એક ચમચી ઘી નાખી તેમાં ધુંગારનો એક ગાંગડો મેલી ચાવલની સપાટીની વચમાં ખાડો કરીને તેમાં મુકી કાંદામાંથી જરા ધુમાર નીકળે ત્યારે પેલા કાંથા પર મુકેલા આટાની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને ચપટ ચઢું બેસાડી ધીમી આંચે પાંચ સાત મીનીટ રાખ્યા પછી તપેલીને ઉતારી ઢાંકણુ ઉંચકીને આટો તથા પેલા કાંદા માહેથી કાઢી નાખવું. એ પલાવ ઠીક લાગે છે.

પલાવ પાણી વગર પકાવેલો.

તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા શેરીયાંથી માપેલા શેર ૧, હલવાંનના જેવું તદનજ કુમળું પણ મજાહનું નરનું ફરપે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજું કરણ દહી તોળેલું શેર ૨॥, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ૧, નીમક તથા સોજું જાડું રસદાર આદુ દરેક તોળા ૩, તજના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા તોળા ૨, મોટી કળીનું લસણ તથા એળચી દરેક તોળો ૧, લવંગ તથા સોજી ખરી કેસર દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલી છુંદી તેનો રસ કાઢી લઇ છુંછામાં નાના બે ચમચા ઠંડું પાણી રેડીને બાકીનો બધો રસ કાઢી લઇ માહે એક તોળા જેટલું નીમક મેળવી ગોસ્તને સાફ કરી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આદુ લસણુના રસ સાથે ભેળી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એને પણ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખવા. પટેટાને છોલી આખા રાખી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દહીમાં કેસરને ભેળવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી બે ઇંચ જેટલું ખાલી રહે તેટલા મોટા તદનજ કલઇ ભરેલા સાફ પાટીયામાં બધું ઘી નાખી તેમાં કાંદાને કકરો બદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી ઉંઘાડો રાખવો અને ઠંડો થતાં મજાહનો લાલ

થાય ત્યારે ઢાંકવો. એળચીનાં મોઢાં જરા ઉઘાડવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચ્યાંને ધોઇને બારીક કાપવું. દહીમાં કેસર ને એળચી ભેળવી. પછી ગોસ્તને આથીયાને બે કલાક થાય ત્યારે ઘઉંનો આટો આસરે સાતેક તોળા જેટલો લઈ તેને ઉપર પલાવ બુખરાયલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાંધીને તેમાં લખ્યા કરતાં એનો સેજ જાદો વીટો કરીને મુકવો અને ચોખાને પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં કેસર સાથનું દહી તથા બાકી રહેલું બે તોળા નીમક મેળવવું અને કાંદાવાળી તપેલીમાં આથેલું ગોસ્ત તેમાંના રસ સાથેજ નાખી તેમાં બધો મસાલો ભેળાને પછી ચોખા ભાગે નહી તેમ એમાં દહી સાથના બધા ચોખા બરાબર મેળવીને ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પટેટા અંદર ભેળાય નહી તેમ સપાટીની ઉપર જરા દાબીને બધા પાશે પાશે ગોઠવી પેલા આટાના વીટાને તપેલીના કાથાની ઉપર સફાઇથી મેલીને તેની ઉપર તદનજ કલાઈ ભરેલું ઢાંકણ ચઢું સુધી દાબીને વળગાવી લઇ બીજા બે કલાક ઢાંકેલી તપેલી રેહવા દેવી. ત્યાર બાદ આખી તપેલીની હેઠે બરાબર પંથરાયલા ઇંગાર રેહે તેટલા મોટા ચુલામાં ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા પુરતા તૈયાર રાખેલા ઇંગાર પાંથરીને મેલીને ચુલા ઉપર તપેલી મુકવી અને હેઠે લાગી જાય નહી માટે અડધો કલાક થાય પછી આટો ચુંથાય નહી તેમ છરી વડે સંભાળથી ઢાંકણું ઉપાડીને કાઢવું અને પટેટા ભાગે યા ચુંથાઇને પલાવમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી હેઠે સુધી તપેલીમાં ચમચ ફેરવી પલાવને અળગો કરીને પાછું ઢાંકણ ઢાંકી એજ રીતે વારનવાર તપાસ્તાં રેહવું અને ગોસ્ત તથા ચોખા બધું બરાબર ચરીને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પલાવ માછલીનો.

કણુકી વગરના આખા સોજા બારીક જુના જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, મોટો તાજો છમણો ૧, તાંદરો કાહેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચ્યાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, કોથમીર ઝુડી ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગમાં થોડું ઠંડું પાણી ભેળાને એક પાશેર દુધ કાઢવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં

સાથે પાદડાં લઇ ધેાઇને બાકી રહેલા એક ભાગ નાળાયેર સાથે બધેા મસાલેા તથા કેાથમીર મરચાંને બારીક પીસ્વું. માછલીને સમારી કટકા કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. પછી કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલેા મસાલેા નાખી લાલ તળીને માહે માછલીની કટકીએા તથા અડધેા તેાળેા નીમક નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી પેાણેા શેર ઠંડું પાણી રેડીને બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારીને રસમાંથી કાઢી લઇ તપેલીમાં રસ રેહવા દેવેા. ત્યાર બાદ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બાકીના પાશેર ઘીમાં બદામી રંગનેા તળીને તેમાં ચેાખા નાખી ભુંજીને નાળાયેરનું દુધ તથા માછલીનેા રસ રેડી એક તેાળેા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે મુકવું અને ચાવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીએા મેલીને દમપર રાખ્વું. પણ કદાચ ચાવલ ચરે નહી તેા ઉપર જરા પાણી છાંટવું અને સીજે પછી માછલી મુકીને તૈયાર કરવું. છમણાને બદલે બીજી સારી જાતની તાજી માછલીના કટકા અથવા સમારેલી કેાળમી એક છમણા જેટલું લઇને તેનેા પણ એજ રીતે પલાવ બનાવવેા.

પલાવ મીઠેા સાદેા.

સેાજા જુના કણકી વગરના આખા ઝીણા જીરાસાલ ચેાખા રતલ ૧, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦llI, ઘી રતલ ૦l, નવી કીસમીસ દરાખ શેર ૦l, સેાજા લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળીને ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ઘીને તપેલીમાં ઢાંકી રાખ્વું. પછી ચેાખાને સેાજા ધેાઈ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને એાસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે નીમક નાખીને ચેાખાને પકાવવા મુકવા અને બરાબર નહી પણ અર્ધકચરા ચરેને ઉતારીને બેાયાંમાં એાસાવવા. ત્યાર બાદ દરાખ તળેલી તપેલીમાંનાં ઘીને ચુલે મુકી તેમાં લવંગને જરા તળીને ઉતારી

પાડી તેમાં હળદ ભેળા ચાવલ તથા ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકવું, પણ પલાવ ડાજે નહી માટે અવારનવાર સંભાળથી ચાવલ ભાગે નહી તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ચાવલ બરાબર ચરેને ઉપર જરા પાણી છાંટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ધંગાર રાખી દમપર મેલી અવારનવાર ઉપર મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવું. એ પલાવ મજાહનો થાય છે. ગમે તો ઉપર મુજબ ચાવલને અર્ધકચરા ઓસાવેલા રાંધવાને બદલે ચોખાને સોજા ધોઈ દરાખ તળી કાઢયા પછી ધીમાં નાખી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બદામી રંગના થાયને અંદર લવંગ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરી ચોખા ફીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખા જુના હોય તો પાણી દોઢ શેર અને નવા હોય તો એક શેર રેડી નીમક દોઢ તોળો તથા હળદ નાખી એ ચાવલને અર્ધકચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચરા થયા નહી હોય તો પછી બીજું ગરમ પાણી છાંટી અર્ધકચરા કીધા પછી ઉપર મુજબની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે એ ચાવલને તૈયાર કરવા.

પલાવ વેંગણાંનો.

સોજા જુના ઝીણા કણકી વગરના આખા જીરાસાલ ચોખા માપેલી ટીપરીને ૧; ઘણી નાની જાતના કુમળાં ત્રણ ઇંચ જેટલાં લાંબાં અને તેનાં પ્રમાણ મુજબનાં પતળાં સોજાં વેંગણાં શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, નવાં સુકાં કોપરાંના બપે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાંક, આદુ તોળો ૦ાા, આખા ધાંણા તથા શાહ જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, આખાં કાળાં મરી; સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી કળી ૭, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી બધાં ઘીને કલઈવાળા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં કાંદાને કકરા તળીને આંધરાંની ચમચથી રકાબીમાં કાઢી લઇ ભચડીને ભુકો કરવો. અને ઘીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. આદુ લસણને છોલવું. કોપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર ધંગારે બરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાંદાને જુદા રાખી બાકીના બધા સામાન

સાથે સાફ પાતા ઉપર કોપરાંને પણ બારીક પીસીને પછી કાંદા, તળેલાં ઘીમાંથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલું ઘી કઢાઈમાં નાખી તેમાં મસાલાને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને તળેલા કાંદાના ભુકામાં નાખી માહે સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખીને બધું બરાબર મેળવવું અને વેંગણાંને સોજાં ધોઇ નુછીને ડીચકાં તથા ઉપરની ટોપી કાઢી નાખી વેંગણાને હેઠેથી ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખ્વો, તે ચીરવો નહી. પછી એ વેંગણાં જેટલાં હોય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમાં ઉપર સુધી મસાલો ભરી ફાડચ્યાં છુટાં રેહ નહી માટે દાબીને સરખા આખાં વેંગણાં જેવાં કરી હેઠેથી છુટું પડે નહી માટે ઝીણા દોરાનાં બે આંટા મારીને બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ પાણીમાંથી કાઢી લઇ પેલાં કાંદા તળેલાં તપેલીમાંનાં બાકીના ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા ફીકા લાલ રંગના તળાયને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સવા શેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ચાવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવું અને એ ચાવલ તથા મસાલો ભરેલાં વેંગણાં સમાતાં ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી એક તદન કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં ચાવલમાં પાણી રહેલું હોય તેની સાથેજ અડધા ચાવલને એ તપેલીમાં હેઠે પાંથરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાં ગોઠવીને આડાં મેલીને તેની ઉપર બાકીના અડધા ચાવલ એમજ પાંથરીને મુકી અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મેલવું અને થોડોવાર થાયને હેઠે ચાવલ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી બધું ચુંથાય નહી તેમ હેઠે સુધી ચમચ ખોસીને તપાસતાં રેહવું અને ચાવલ બરાબર ચરે અને વેંગણાં પણ નરમ થાયને પેલાં ચુલા આગલ કપમાં મુકી રાખેલાં ઘીને પલાવની ઉપર ફરતું રેડીને જરાવારે ઉતારવું. વેંગણાં જરાખી મોટાં હશે તો ચરશે નહી માટે લખ્યા મુજબનાંજ લેવાં. એ પલાવ મજાહનો થાય છે.

પલાવ શીરાજી.

પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોય તો પછી સોજાં જુના કણકી વગરના આખા જીરાસાલ

ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૨, સોજું કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૧ાા, ઘી શેર ૦ાાા, કાંદા શેર ૦ાા, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ; જરદઆલુ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૩, આદુ તોળો ૧, એળચી તોળો ૦ા, શાહજીરૂં; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, તાજાં ઇડાં ૫, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખ્ખાં કાળાં મરીના દાણા ૨૫, જાયફળ ૦ાા, જાવંત્રી ૧ જાયફળની, નીમક ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારીને સાફ ખોયાંમાં ઓસાવી કાઢી પાણી નીકળી જાયને કલઇવાળી કથરોટમાં પાંથરીને વખાતા મુકવા. એળચી, તજ, શાહજીરૂં, ધાણા, મરી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને જુદું જુદું બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કટકા કાપવા. દરાખ તથા જરદઆલુના ઠરીયા કાઢીને ઝીણા કટકા કાપવા. આદુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી અડધા રતલનો બારીક ખીમો છુંદવો અને બાકીનાં ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુંદેલા ધાણા અડધો ભાગ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પોણો શેર જેટલી એવી રહેને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લઇ માહે પેલા બાફેલા ચાવલ ભેળી ઇંગારે તપેલીને ઉંધાડી મુકવી અને ડાજે નહી માટે અવારનવાર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચાવલ નરમ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘી કકડાવી તેમાં લવંગને લાલ કરી ગોસ્ત ભેળી તે લાલ થાયને પેલા અડધો ભાગ બાકી રહેલા ધાણાને જુદા રાખી બાકીના છુંદેલા બધા સામાનને અંદર ભેળી ઉતારીને તેના બે ભાગ કરી એકને રકાબીમાં કાઢી લઇ બાકીનાંને તપેલીમાં સરખું પાંથરીને પછી તેની ઉપર પેલા એવીમાં પકાવેલા ચાવલ પાંથરી હેઠે સેજ ઇંગાર રાખી ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી

આસરે અડધો કલાક રાખીને ઉતારવું. તે પછી ઇડાંની દાળને જુદી રાખી સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કરી ચઢાવવો અને બાકીનાં બધાં ઘીને મોટી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં ઇંડાંની બધી દાળને જુદી જુદી તળીને કાઢી લીધા પછી પેલા બાકી રહેલા અડધા ધાણા તથા ૦ા તોળો નીમક નાખીને ઉતારી ખીમાને ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી પાણી સુકાવા આવે ત્યારે ગાંગડા થાય નહી માટે ખીમાને ચમચથી ભાંજીયા કરીને સુકો જેવો થાયને પેલો બાકી રહેલો તળેલો અડધો મસાલો, બધો મેવો તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળી ઘણાજ સેજ ઇંગાર પર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવું અને ચાવલને દીશમાં કાઢી તેની સપાટી સરખી કરીને તેની ઉપર એ ખીમો પાંથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર ઇડાંની તળેલી દાળ ગોઠવવી. મીઠો પલાવ કરવો હોય તો એવીમાં પકાવેલા ચાવલમાં છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ નવટાંક ભેળવી. એ પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પસ્તાં પાક.

ભાંજેલાં ગામઠી નવાં પસ્તાં; તાજો મોલો માવો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું કઠણ માખણ શેર ૦ા, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

એળચીના દાણાને જાદા યા બારીક ગમે તેવું છુંદવું. જાયફળને બારીક છુંદવું. હેઠે પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાને હલકે હાથે બારીક છુંદવાં. પછી ગોલાબમાં ખાંડ પીગલાવીને કલઇવાળા સોજા પાટીયામાં મલમલનાં કપડાંથી ગાલી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને માવો, પસ્તાં તથા માખણને બરાબર મેળવીને હાથ રાખ્યા વગર પુરતાં ઇંગારે ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું, પણ હેઠે ડાજીને રંગ બળવા દેવો નહીં અને જરા ટાઇટ જેવું થાય ને બીજો બાકીનો સામાન ભેલીને ઉતારવું. ગમે તો વૅનીલામાં ગોલાબનાં ઍસૅન્સનાં દસ ટીપાં ભેળવાં એ પસ્તાંપાક મજાહનો લાગે છે.

પસ્તાં પાપડી.

પેહલાં નંબરની તદન સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧।।।, ગામઠી ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવા કઠણ પસ્તાં શેર ૧, તાજો મોલો માવો શેર ૦।।।, સોજી નવી ગામઠી બદામની બીજ શેર ૦।।, એળચી તોળો ૧।।, જાયફળ તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦।। એટલે દુધ ભરવાનો પાશેરો ભરેલો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી,) ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું માખણનું ઘી તોળા ૨।।.

જાયફળને બારીક છુંદવું અને એળચીના દાણાને જાદી બારીક જેવી પસંદ હોય તેમ છુંદાવવી. પસ્તાંની ઉપર કાંઇ કોટળાં વળગેલાં હોય તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને એના બાર ભાગ કરવા. પછી પીતળની મોટી ખલ તથા બટાને સોજું ધોઇ નુછી કોરડું કરીને તેમાં પસ્તાંનો એક ભાગ નાખી ભારથી નહી પણ હલકે હાથે માહેથી તેલ નીકળે નહી તેમ છુંદતાં જઈ વારંવાર જલદી જલદી અંદર મોટો ચમચો ફેરવીને તળે ઉપર કરી ચપટાઇ ગયલાં પસ્તાંને ચમચા વડે ભાંજતાં જઇને છુટાં કરતાં રેહેવું અને ઘણાંજ બારીક વવરાં છુંદાય ત્યારે કાઢી લઈ ધોતાં કપડાંથી ખલ તથા બતાને ઘસીને નુછી બરાબર સાફ કરીને પછી પસ્તાંનો બીજો એક ભાગ નાખી ઉપલીજ રીતે છુંદી દર વખત નવાં પસ્તાં નાખતી વેળા યાદ રાખીને ખલ બતાને નુછવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછી તદન કોરડી કરીને રકાબીમાં થોડો વખત વખાતી રાખ્યા પછી તેના આઠ ભાગ કરી પસ્તાંની કાંનીજ એકેક ભાગને બારીક છુંદી દર વખત ખલ બતાને નુછયા કરવું. પછી એક ફ્લૅત દીશ યા મોટી થાળીમાં બદામ, પસ્તાં, માવો બધું બરાબર ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું. અને એક સાફ કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી એક કૉપરગ્લાસના સોજાં ખુનચાને નુછી કોરડો કરીને તેની અંદર પણ માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવો. ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડ તથા ગોલાબ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી માહે અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ પીગળી જાયને શીરાને બીજાં વાસણમાં

મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછો પેલા પાઠીયામાં રેડીને ચુલે મેલી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને શીરો ઘાંડો થાય ત્યારે તપાસતાં રહી ચમટીમાં દાબતાં શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો બધો ચાસવાળો થાય કે તુર્તજ તેમાં પેલો ભેળાને તૈયાર રાખેલો સામાન નાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું. અને હેઠે કે બોરદુપર વળગવા દેવું નહી. કારણ એમ તપેલીને વળગેલું જલદી ડાજવા માંડે છે. પછી જરાખી હાથ રાખયા વગર એજ રીતે ઘુંટયા કરી ઘટ જેવું થાય ત્યારે એળચી જાયફળ ભભરાવીને માહે ભેળવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને વૅનીલામાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી તપેલીમાંની મેળવણીમાં મેળવીને તુર્તજ ઉતારી પાડી પેલા માખણ લગાડેલા ખુનચાની વચમાં ચમચ વડે બધું કાઢીને જલદી જલદી નાખવું. તે પછી તપેલીની અંદર વળગેલું હોય તેને કાઢીને જુદું રાખવું, અને ખુનચામાં નાખેલાંમાં ભેળવું નહી. કારણ તે વધારે કઠણ થયલું હોય છે અને તે પેલાંની અંદર ભેળાવું નથી પણ છુટું રહી જાય છે, ખુનચામાં મેળવણી નાખ્યા પછી તુર્તજ પેલા માખણ લગારેલા કાંસીયાને તેની ઉપર થોકી ઘટે તેટલું બીજું પુરતું માખણ કાંસીયાને લગાડતાં જઈને આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા તેથી પણ જરા પતળું અને જાદા કટકા કરવા હોય તો એ કરતાં જાડું સફાઇથી સરખું થાપવું. તે પછી જરા વારે ઠંડું થવા આવીને ઠરે પછી ધારદાર ચાલતી છરી વડે ચોખંડા, ડાયમંડ આકારના અથવા ત્રીકોણ કટકા થાય તેમ છેક હેઠે સુધી સરખા કાપ મુકવા અને કટકા ઉપડે ત્યારે છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. કદાચ ભુલથી ચુલે વધુ વખત રેહતાં મેળવણી વવરી થઇને થાપતાં ભાગીને ભુકો થઇ જાય તો પછી તે ખુનચામાંથી બધું કાઢી લઇને તેનો બરાબર ભુકો કરી તપેલીને સાફ કરીને તેમાં નાખી માહે પાંચ છ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ મેળવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાછું ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કઠણ જેવું થાયને બીજા સાફ ખુનચામાં બીજું માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબ થાપવું. આપણા હાથથી બે શેરથી વધારે પસ્તાંનો ઘાંન બની શકે નહી. પણ વળી નવાં બનાવનારે તો પેહલે બે ચાર વખત એક પાશેર પસ્તાંની અજમાવી જોવી. કારણ એ અનુભવ વગર એકદમ બની શકશે નહી. ખાંડને બદલે ગમે

તેા ચીનાઇ ખરી શાકરની બનાવવી. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની અને સર્વને પસંદ પડે તેવી બને છે. ઉપર લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લઇ ફક્ત માવેા નાખ્યા વગર પણ ઉપલીજ રીતે એ પસ્તાં પાપડી બનાવીને બાહેર દેશાવર પણ મેાકળી શકાય છે. કારણ માવા વગરની હેાવાથી તે પૅક કીધેલી બીગડતી નથી. પણ એમાં ખાંડ દોઢ શેરજ નાખવી. ગોલાબનું ઍસૅન્સ નહી હશે તેા ચાલશે. કકડતાં પાણીમાં પસ્તાં નાખીને તુર્તજ માહેથી કાઢી લઇ છેાલીને પછી છુંદીને પણ એ મીઠાઇ બની શકે છે અને તેનેા રંગ મજાહનેા ચલકતેા ફીકેા લીલેા થાય છે, પણ એની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તાં વધારે લેવાં જોઇયે. એ છેાલેલાં પસ્તાંમાં પાણીનેા ભાગ હેાવાથી તે ઝાઝા દાહડા રહેશે નહી. ગેાલાબ કેાઇ વખત કડવેા પણ નીકળે છે માટે પહેલે ચાખીને પછીજ લેવેા. એ મીઠાઇ કૅરેાસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ બની શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનની બનાવેલી તૈયાર પાપડીના કટકા સાડા ત્રણ શેર જેટલા થાય છે. ભાંજેલાં પસ્તાંના થેાડા ભાગની ઉપર ઘણાજ ઘેરા રતાસવાળા રંગની સેજ જાદી જેવી છાલ હેાય છે તેટલીજ કાઢવાને બની શકતું હેાય તેા તે કાઢતી વેળા પસ્તાંનેા ભુકેા થઇને સાથે તે પણ નીકળે નહી તેમ સંભાળ રાખીને નાની ચાલતી છરી વડે એ બધી લાલ છાલને ઓખરીને કાઢી નાખ્યા પછી જો પસ્તાંને છુંદીને તેની પાપડી બનાવે છે, તેા તે ઘણા સરસ લીલા રંગની થાય છે. એ પસ્તાં પાપડીમાં વેલાતી ખાંડ લેવી નહી તેથી બીગડી જાય છે.

પસંદે (હેદરાબાદનું પકવાંન.)

નર બકરાંના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નરી ગેાસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સેાજું ઘી શેર ૦ાા, કાંદા તથા પાણી વગરનું કઠણ મેાલું દહી તેાળેલું દરેક શેર ૦ાા, આદુ તેાળા ૩, નવી બદામની બીજ તથા સેાજી મેાટી નવી ચારેાળી દરેક તેાળા ૨ાા, ખસખસ તેાળા ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૧, લસણ તેાળેા ૦ાા, શાહજીરૂં; એળચીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળી તેાળેા ૦ાા, લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક તેાળેા ૦ા, કેાથમીર ઝુડી ૩.

શાહજીરૂં, તજ તથા એળચી એ ગરમ મસાલાને ખલમાં ઘણો બારીક છુંદવો. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારોળીને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડી કરી બેઉને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું સેજ ભુંજી સફેદજ રાખવું, રંગ પકડવા દેવો નહી. પછી એક ચમચી પાણીમાં બેઉ સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ખસખસને ચુંઠી ઠીકરાં પર સેજ ભુંજીને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી નાખીને બારીક પીસવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ એ તથા લીલાં મરચાંને ધોઈ આદુ લસણને છોલીને એ ચારેને ભેગું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી વઘારની કાની ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈવાળી મોટી કઢાઈમાં અડધા શેર જેટલું ઘી કકડાવી તેમાં કકરા ફીકા લાલ તળી ઝુર્ત ઉતારીને આંધરી ચમચથી ઘી વગર અમથાજ કાંદા કાઢી લઇને બારીક પીસવા. તે પછી કઢાઈમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડેને તેમાં કોથમીર મરચાં સાથે પીસેલો મસાલો નાખી તે જરા તળાયને હળદ ભેળવી અને દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે કાઢી નાખીને તે માહે મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા વારે પીસેલી ખસખસ મરચાં નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું. પછી બધું તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને ધોઇને અંદર તે મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરી કટલેસ ચરીને તદન નરમ થાય અને પાણી બળીને સુકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલા સાથેજ બધું કાઢીને પાતા ઉપર પીસવું. ત્યાર બાદ કઢાઇને ઉજાળીને સાફ કરી લુછીને કોરડી કરી તેમાં બાકી રહેલું ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો કાંદા, પીસેલા મેવા તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરા વાર ચમચથી ફેરવ્યા પછી દોઢ પાશેર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીળું કરવું અને અડધું ઉપર પાણી બળે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઈ ઘી પર આવીને મજાહના પોચા ખીમા જેવું થાયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. એ વાંની સારી લાગે છે. હેદરાબાદમાં એ પકવાંનને તેમજ ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસ બેઉને પસંદ કેહ છે અને મુંબઇમાં પણ બાટકી લોક ચાપનાં ગોસ્તમાંથી કટલેસ કાપે છે અને તેને તેઓ પણ પસંદ કેહ છે.

પશ્મખ. (આગાની દાહડી.)

સોજ્જુ મીઠાઇનું ઘી એક રતલને કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમા ધીમે બળતે કકડાવવું અને મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળી તેમાંથી જરા જરા તપેલાંમાંનાં ઘીમાં નાખ્તાં જઈ ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો ફીકા બદામી રંગનો થાયને ઉતારી થોભ્યા વગર તુર્તજ બીજા વાસણમાં ખાલી કરી દેવો કારણ ગરમ વાસણમાં રેહતાં આટો રતાસ પકડે છે. પછી એક કૉપર-બ્રાસના સોજા ખુનચાને ઘી ચોપડવું અને તેના કરતાં મોટા બીજા ખુનચા યા કથરોટમાં ઠંડુ પાણી ભરી પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે મુકવો. એ પશ્મખ માટે શીરો ઘણી સંભાળ અને તજવીજથી બનાવવો જોઇયે છે માટે બનાવવા લખ્યું છે તે કરતાં સેજબી પતળો યા કરક થાય છે તો પછી બીગડી જઇને બની શકતું નથી. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં એ પશ્મખને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજી આઠ શેર મોરીશ્યસ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારીને પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો, સેજબી વાર લગાડવો નહી. જરા વખત પછી શીરો જરા પોચો જેવો બંધાયને છરી વડે તેની એક તરફની કીનારીને અળગી કરી ઉંચકીને ઉપર વાળવી, જેમ કરતાં ખુનચાની વચમાંનો પતળો રહેલો શીરો બાહેર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી લઇ બધો શીરો ઘણા પોચા બાંધેલા આટા જેવો થાયને ગરમ ગરમનેજ ઉંચકીને બે માણસે એક ગજને અંતરે સાંમ સામાં ઉભાં રહી પોતાના બંને હાથે શીરાને પકડીને ખેંચવો અને તે લાંબો થાય કે તુર્ત પાછો બેવડો કરવો. એ મુજબ શીરો ચળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધું ખેંચવું નહી. કારણ પછી શીરો ઠંડો થયાથી પણ બીગડી જાય છે. ત્યાર બાદ એ ખેંચેલા ચળકતા ગરમ શીરાના બેઉ છેડા જોડીને તેના બે આંટા વીટાળીને ગોળ•વળાં જેવું ચકરડું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસો શીરો ટાંણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજાં માણસે પેલો તળેલો આટો જે બંધાઇ ગયલો હશે તેને સેજ તાપ દેખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ઘણાજ બારીક આટા જેવી

છુંદેલી દ્રાહ તોળો એળચી તથા ત્રીસ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ તેમાં મેળવી દ્રાઢ ગજ વ્યાસના કલઇ ભરેલા મોટા ત્રાંબાના થાળાની વચમાં રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને બાકીના ભાગમાં હાથ વડે સરખો પાંથરવો અને કૅરોસીન તેલના ખાલી લાકડાંનાં બે ખોખાં એકેક સાથે અડકાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર અથવા એ ખોખાંના જેટલુંજ બીજું કાંઇ ઉંચું હોય તો તેની ઉપર પેલો થાળો મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરો રાંધ્યા પછી તેનું વળું થાય કે તુર્તજ તેને થાળાની વચમાં મુકી ત્રણ ચાર મજબુત માણસોએ થાળાની આસપાસ ફરતાં બેસવું અને બધાં માણસે પોતાના બેઉ હાથો શીરાનાં વળાંમાં ખોસી તેને પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે તેને ખેંચતાં જવું અને થાળામાં પાંથરેલા આટામાં લપેટતાં જઇ ખેંચતી વેળા વળાંને ગોળ ફેરવ્યા કરવું અને વળું હોય તે કરતાં ખેંચાઇને બેવડું મોટું થાય ત્યારે તેને પાછું બેવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આટામાં લપેટતાં જવું અને ખેંચતાં જવું અને મોટું થયાથી વાળાને બેવડું કરતાં રેહેવું. પણ તેમ કરતાં વળું ખેંચાઇને તુટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પણ એ ખેંચવાનું કામ શીરો ગરમ ગરમ હોય તેટલાંજ ઝડપથી કરવું જોઇયે. કારણ શીરો ઠંડો થયાથી બરાબર ખેંચાશે નહી. એ રીતે ઘણો વખત ખેંચાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેને ખંખેરી જોવું અને તેના બારીક સફેદ રેશમ જેવા ચલકતા તાર થાય તો પરમબ તૈયાર થયલી જાણવી. પણ તેમ નહી નીકળે અને જાદા તાર નીકળે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું. પછી તેમ થાયને વળાંમાં એક તરફથી હાથ નાખીને તેને પકડીને ઉચકી મોટાં સોજાં તપેલાંમાં ખંખેરવું, જેમ થતાં તેના બધા રેશમ જેવા તાર છુટા થઇને મોટો ઢગળો થશે તેને હવા લાગવા દેવી નહી પણ તુર્તજ ચપટ ઢાંકણનાં વાસણમાં ઝીણું સફેદ કાગજ પાંથરીને તેમાં ભરી ઉપર પણ એવુંજ કાગજ મુકવું. જો બીલોરની જુદી જુદી બરણીઓમાં ભરી રાખી ચપટ બુચ મારીને રાખી હોય તો હવા નહી લાગ્યાથી પાંચ સાત દાહાડા સુધી પરમબ તાજી જેવીજ રહે છે. ઉપર લખેલા બધા સામાનની તૈયાર પરમબ આઠ દસ શેર થશે પણ એ મીઠાઇ બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી. કોઈ વખત તો સફેદને બદલે સોનેરી થઇ જાય છે માટે ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી હાથે ચઢશે.

પાઇ આથેલી મરઘીનું.

ભરેલું નાનું હાફ્ફાઉલ એક લેવું અને તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત આએ ચોપડીમાં છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજુ ધોઇને કોરડું કરવું. પછી એક તોળો આદુ તથા છુટી મોટી લસણની છ કળીને છોલીને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવવું અને કોથમીરનાં પાદડાં, સૅલરી, પાર્સ્લી ત્રણેને ધોઇને બારીક કાપી એ દરેક સપાટ ભરેલો એકેક નાનો ચમચો, ફુદનાનાં પાદડાં દસ તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે લઈ ધોઇને એને બારીક કાપવાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા ઘણો જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઈ એ સઘળાંને આદુ લસણ સાથે બરાબર મેળવી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરઘીના કટકાને બરમોટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી છે તે મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર એક રતલ ગોસ્તને બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનું પકાવીને એક કોડીનાં બોલમાં બધી ગ્રેવી કાઢી લઈ તેમાં જરા વધારે ખટાસ થાય તેટલો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. અને મરઘીને આથીયાને ત્રણ કલાક થાયને પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચ્યાં કાપીને ધોવાં. બાફેલાં તાજાં ચાર ઇડાંને છોલીને ઉભાં બબે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં ગ્રેવી ભેળીને માહે પટેટાના કટકા તથા બધા મસાલા સાથેજ આથેલા મરઘીના કટકા મેળવવા અને એ સઘળું તથા ઇડાં સમાય તેટલાં મોટાં એક પાઈ દીશ ઉપર ઢાંકવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો દોઢ રતલ આટાનો બનાવવો અને ચીકન પાઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશ માટે કાપીને તૈયાર કરી એજ પાઇમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં ઉપલો બધો સામાન ગોઠવીને ભરીને ગ્રેવી રેડી ક્રસ્ટ ઢાંકીને પછી બાકી વધેલા ક્રસ્ટનાં ફુલ પાદડાં એવું બધું પેસ્ટ કટરથી કાપીને તેમાંજ લખેલા રીતે ક્રસ્ટની ઉપર વળગાવવું. અને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકી ક્રસ્ટ પીલી બરાબર ઉપસીને મજાહનો ભુંજાય પછી ઘણી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અને તંદુર હોય તો ઢાંકણની ઉપરથી બધા ઇંગાર કાઢી નાખી હેઠે ચુલામાં

છુટા છુટા સેજ ઇંગારે બે કલાક રેહવા દેવું, તેથી અંદરની મરઘી મજાહની ઘણી નરમ થશે.

પાઇ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘોનું.

આજ વીવીધ વાંનીમાં ચીકન પાઈ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચીકનને બદલે મોટાં તફ નહી પણ મજાહનાં કુમળાં ચાર કબુતરને કાપી ચીકનનીજ માફક સમારીને ચાર કટકા કાપવા અથવા નરનાં સોજાં કુમળાં ફુટનાં ગોસ્તના સેજ મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને તે લેવું અથવા મજાહની તદન કુમળી પણ ઇડાંની ભરેલી નાની એક મરઘી લઈ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપીને ધોવું અને એ ત્રણમાંનું જે એક તૈયાર કીધું હોય તેને એજ પાઇમાં લખેલી રીતે પકાવીને તેજ મુજબ દીશમાં ભરી ક્રસ્ટ મુકીને એનું પાઈ બનાવવું. પણ કબુતર જોવામાં નાનાં પણ ચરવામાં ઘણાં સખત હોય છે માટે એમાં પાણી ઘણું નાખીને ચેરવવું, તેમજ નીમક ઓછું નાખી તેટલો વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખવો અને નાળીયેરની એક કાટળીને સાફ કરીને તે પણ માહે નાખવી, તેથી જલદી ચરશે.

પાઇ કૅબેજ.

ઉપરનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને કુમળી કૅબેજ હઢી રતલ લઈ તેને નરમ બાફીને બાયાંમાં ઓસાવી તેની અંદર ચટું ઢાંકણ મેલી તેને દાબીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક ભેળવું. અને એક સાદાં ઉડાં મોલ્ડને માખણ યા ઘીનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડી તેની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ બધે એક સરખું ભભરાવવું. પછી થોડાં રાંધેલાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા શેત્રી વગરનાં ખારાં ગોસ્તને બારીક ભુકા જેવું કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખી થોડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં, સૅલરી, પાર્સલી એ સઘળાંને ધોઇને બારીક કાપી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ગોસ્તમાં મેળવી વેલાતી સૅાસ અને તે નહી હોય લીંબુનો રસ તથા સોજો જલદ સરકો નાખી બરાબર ખાટું તીખું કરવું. ત્યાર બાદ મોલ્ડમાં હેઠે બાફેલી કૅબેજનું એક ઇંચ જાડું પડ આખળગું મુકી તેની ઉપર

ગોસ્તની મેળવણીનું એટલું અને એમજ અવારનવાર પડ મેલી એ રીતે મોલ્ડ ભરીને છેલ્લે ઉપર કૅબેજનું પડ મેલવું. પછી એક શેર તાજાં સોજાં દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ યા સોજુ ઘી પાંચ તોળા ભેળા મોલ્ડમાં ભરેલું ચુંથાય નહી તેમ હલવે હલવે તેમાં ફરતું રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી બરાબર લાલ થાયને ઉલટાવીને આખુંજ પાઈ કાઢવું. ગમે તો ઉંડી વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ વાંની ઘણા મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

પાઈ કોળમીનું.

નાની નહી તેમજ મોટી નહી તેવી થોડી તાજી કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઈ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુંદેલી જાવંત્રી તથા જાયફળ ભેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો વેલાતી સૉસ નાખી દીશમાં ભરીને તેની ઉપર થોડું માખણ મુકવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર મેલીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પાઈ ગોસ્તનું બાફેલું.

હલવાંનનાં ગોસ્તનાં જેવું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧॥, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ০॥, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલીને જાદી કાતરીઓ અથવા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. ઇડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તે કરતાં જરા મોટું એક પાઈદીશ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાં ચરબીનો બનાવવાનો છે તેવો અડધી ઇંચ જાડો બનાવી દીશની અંદરથી

કીનારી સુધી પાંથરીને બોરડુ પરની કીનારી સરખી કાપી કાઢીને પછી ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે અંદર ઇડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકી માહે એક પાશેર પાણી રેડવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનોજ પણ તેના કરતાં જરા જાડો પફ પેસ્ટ વણી હેઠેના પફ પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડીને તેની ઉપર વળગાવી બોરડુ પરથી સરખો કાપવો. તે પછી એક ધોતાં સફેદ જાડાં કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીનવીને ઉપરના પેસ્ટની ઉપર દીશની કીનારી ઉપર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હડીથી ત્રણ કલાક બાફવું. બીજી રીતે એ પાઇ બનાવવું હોય તો પટેટાનું જરા ગ્રેવી સાથનું એક રતલ ગોસ્ત પકાવવું અથવા ચીકન પાઇમાં લખેલું છે તેવું મસાલાનું પકાવવું અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ખટાસ નાખીને પુરતું ખાટું કરવું અથવા આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો ખીમો પકાવી તેમાં પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળાં કોડીનાં યા સેજમી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઍનેમલનું તદનજ આખું બોલ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનામાં માખણનો છે તેવો બનાવી અડધી ઇંચ જાડો વણીને બોલની અંદરથી તે છેક કીનારી સુધી મુકીને તેને સરખી કાપવી અને બાફેલાં ત્રણ ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીમાની સાથે મુકી એવોજ બીજો માખણનો એક ઇંચ જાડો પફ પેસ્ટ બનાવીને બોલમાંના પફ પેસ્ટની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને વળગાવી સરખું કાપવું. પછી એક ઉંડાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તે ઉકળતું પાણી પાઇના ક્રસ્ટને લાગે નહી માટે તપેલાંમાં પહેલે નાની આન્ની અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકીને પછી તેની ઉપર બોલ મેલીને તપેલાં પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને ક્રસ્ટ બરાબર બફાઇને પડ છુટાં પડે ત્યારે ઉતારીને પાઇને ઉલટાવીને બોલમાંથી આખુંજ કાઢવું. એજ પાઇ કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો અડધી ઇંચ જાડો ચરબીનો મોટો પફ પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કાપી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જાડાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી તે પર આટો છાંટીને તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકી ઉપર બોલમાં ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીમો પકાવવા લખેલું છે તેમજ તૈયાર કરીને

પેસ્ટની વચમાં મુકીને પેસ્ટની ફરતી કીનારી ઉપર લાગી પાણી લગાડી દાબીને બધી સરખી વળગાવીને ગોળ ગોળા જેવું પાઈ બનાવીને પછી કપડાંમાંજ સેજ ઢીલું પોતળું બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે એકથી દોઢ કલાક બાફવું. એ બધાં પાઈ ગરમ ખાવાના સારાં લાગશે.

પાઇ ટોમેટો.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૨, નીમક તોળો ૧, પતળી તાજી ક્રીમ અથવા સોજું દુધ પાશેર ૦ાા, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧, પફ પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છોલીને ઝીણાં કાપવાં અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને ક્રીમ યા દુધ સાથે મેળવી તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં ભરવું અને પફ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર ઢાંકી કીનારી સરખી કાપીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

પાઇનો પફ પેસ્ટ એટલે પાઇનો ક્રસ્ટ.

ચીકન પાઈ, પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘીનું, પાઈ કૅબેજ, પાઈ કોળમીનું, પાઈ માછલીનું અને એ ઉપરાંત બીજી કોઈ પણ ચીજનું પાઈ બનાવ્યું હોય તેનાં દીશની ઉપર મુકવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે દીશની ઉપર તે મુકયા પછી ભુંજેલાં પાઇને કાપતી વેળા ક્રસ્ટ ચુંથાઇ જાય છે, તો પણ તેમાં લખેલો ઘીનો ક્રસ્ટ તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આખોજ મુકવો જોઇયે, કારણ તે કાચો ક્રસ્ટ ઘીને લીધે નરમ થયલો હોવાથી તેને દીશની ઉપર મુકીને કાચો કાપતાં તો તે ચુંથાઇ જાય છે પણ માખણ અથવા ચરબીનો ક્રસ્ટ કાંઇ તેમ થતો નથી માટે તેને દીશની ઉપર મુકયા પછી ભુંજવાની અગાઉ દીશ નાનું મોટું જેવું હોય તેની ઉપર એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી ચાલતી છરીવડે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ સરખે અંતરે લાંબા બેથી ત્રણ કાપ એવી રીતે મુકવા કે ઉપરના બધાં પડ કપાય પણ છેક હેઠેનાં સાત આઠ પડ આખાંજ રેહે. તે પછી સમચોરસ, લંબચોરસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબાં બીડાંના આકારના કટકા થાય તેમ હેઠેનાં છ સાત પડ આખાં રેહે તેવી રીતે કાપ

મુકીને પછી ઉપર માખ્ખણ ચોપડયા બાદ પાઇને ભુંજયાથી ક્રસ્ટ ઉપાડતી વેળા આખો ક્રસ્ટ નહી પણ હેઠેનાં પેલાં કાપ્યા વગર રાખેલાં થોડાંજ પડ જે નરમ રેહશે તેટલાંજ કાપવાં પડશે અને તેથી ક્રસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મજાહના સરખાં સફાઇદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

નરનાં કુમળાં સોજાં નકી ગોસ્ત એક રતલને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજુ ધોઇને તેની બોટીઓ કાપવી અથવા મોટાં બે ફરબે ચીકનને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતે આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી ધોઇને બારૂ પકાવવું અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તે બેમાંનુ એક પકાવવું પણ એ બધાંમાં પટેટા નાખવા નહી અને ગમે તો ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે પ્રમાણે એક રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો ખીમો પકાવવો. પછી એ બધાંમાંથી જે એક પકાવ્યું હોય તેમાં વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળી ખાટું તીખું કરીને પાઇદીશમાં ભરી ગમે તો ત્રણ તાજાં બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને માહે તે પણ સાથે મુકવા. પછી મૅશડ પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ બે શેર પટેટાને બાફી છોલીને ખુબ મૅશડ કીધા પછી ઠંડા થાયને તેમાં બે તોળા કડણુ માખ્ખણ ભેળી સફાઇદાર ગોળો કરી જરા સાટો છાંટીને પાટીયાંની ઉપર સરખો રોટલો થાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશની ઉપર મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપર બીજું જરા માખ્ખણ ચોપડી ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી હોય તો તેના ઝીણા કટકા કાપવા અને તેમાં એક નાનું કપ ખારાં ગોસ્તની ગ્રેવી તથા ઘણોજ બારીક ખીમા જેવો કાપેલો કાંદો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી ઉપર મુજબ ટેસ્ટ પુરતો ખટાસ ભેળીને ઉપલી કોઇ પણ ચીજને બદલે દીશમાં એ ભરીને ગમે તો માહે કાપેલાં ઇડાંના કટકા પણ મુકીને ઉપર મુજબ મૅશડ પટેટા મેલીને પાઇ તૈયાર કરવું.

પાઇ પાંઉ મરઘીનું.

તદન કુમળી પણ મજાહની ભરેલી ફરબે મરઘી ૧, સોજા મોટા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સોજું કડણ માખ્ખણ શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।।।, લસણ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક તોળો ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા નીમક દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ૧, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, સોજો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૬, સોજો સફેદ પાંઉની એક દીવસની વાસી ગોટલી ૨, સોજું દુધ પાશેર ૦।।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સાફ કરીને સોજી ધોવી. ઇડાંને છોલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. પટેટાને છોલી બબ્બે ફાડચાં કાપીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરચાંની ભુકી તથા આટો નાખી તેને જરા લાલ ભુંજીને પછી મરઘીના કટકા તથા નીમક મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચાથી તળે ઉપર કરવું અને તતરેને બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મરઘી જરા નરમ થાય ત્યારે પટેટા ભેળવા અને તે નરમ થાય તોય મરઘી તદન નરમ થઇ નહી હોય તો પછી માહેથી પટેટા કાઢી લેવા અને ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી મરઘી તદન નરમ થાય અને ઉઠી પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું પણ એ રીતે મરઘી તૈયા થાય તેટલાં પાંઉની એક સરખી જાદાઇની બધી ચૌદ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી કાપવી અને મોટા ચુલા ઉપર ધ્રાંગારે મોટી સપાટ તળાયાંની લોઢી યા ઠીકરૂં મેલી તેની ઉપર સમાય તેટલી કાતરીઓ મુકીને ઘણું જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં. કારણ એકજ તરફથી જરાબી વધુ વાર ભુંજાતાં કાતરીઓ વળીને વાંકી થઇ જાય છે અને એને માટે તો તેવી સેજ પણ થયલી નહી પણ તદન સપાટ ભુંજાયલી કાતરીઓ જોઇયે છે. માટે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગની બધી કાતરીઓ ભુંજીને તેનાં બેઉ પડની ઉપર

બધું માખણ એક સરખું છરી વડે ચોપડવું અને મરઘી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી બધી મરઘી, પટેટા તથા ઇડાં સમાય તેટલાં ઉંડા પાઇદીશમાં શેવી માટે અંદર ગાળા રહે તેમ બધું દીશની કીનારી સુધી ગોઠવવું. ત્યારબાદ શેવી ઠંડી થાયને તેમાંની અડધી શેવીમાં બધી ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને દીશની અંદર રેડવું અને બાકીની અડધી શેવીમાં દુધ ભેળી એ બધી કાતરીઓ ને પુરે તેમ થોડું થોડું. મોટી સુપપ્લેટમાં રેડીને તેમાં માખણ લગાડેલી કાતરીઓનાં બેઉ પડ ભીજવ્યા પછી શેવી કાંઇ બાકી રહી હોય તો તેને પણ દીશની અંદર રેડીને પછી બધી કાતરીઓને દીશની ઉપર ઘણી સફાઇથી એકેક સાથે અડડાવીને તેનાં બે પડ મુકવાં અને ખાવાની એક કલાક આગમચ તંદુર હોય તો તેમાં મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પાંઉ ઉપરથી મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. જો તંદુર નહી હોય તો ગામડી કોલસાના ઇંગાર સળગાવી દીશને મોટા ચુલા ઉપર ગોઠવીને સરખું મુકી મોટાં સાફ ઠીકરાંને દીશની ઉપર ઢાંકવું. પણ તેમ ઢાંકતાં ઠીકરૂં પાંઉને વળગે છે માટે ચુલાની બોરડુ પર ત્રણ જાદી ઇંટ અથવા બબે નળીયાંની સરખી ચોડ મુકીને પછી તેની ઉપર ઠીકરાંને ગોઠવીને મેલી તેની ઉપર લોખંડનું ગોળ વળું મુકી તેની અંદર વધારે અને દીશની હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકવા. પણ ઠીકરાંની વચમાં ઇંગાર ઘણા મુકવા નહી, તેથી વચમાંથી ડાઝી જાય છે, માટે સરખા મુકી બધું પાંઉ કકરૂં લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. એ પાઇ ઘણું મજાહનું લાગે છે.

પાઇ માછલીનું.

તાજા છમણા; કુમળી રામસ અથવા મોટી બોઇ એ ત્રણમાંનું જે હોય તેની કટકીઓ રતલ ૧ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળી ૧૦, ચુંટેલું જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો સરકો પાઇંટ ૦ા એટલે ભરેલો પાશેર ૦ા, પફ પેસ્ટ પાઇનો, ચોખાનો આટો તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને કટકીઓ ઉપલા વજનની લઇ તેને નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો

લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. જીરાંને જાડું પીસ્વું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવો. પછી માછલી તથા બીજો બધો સામાન સમાય તેટલું એક પાઇ દીશ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પફ પેસ્ટ બનાવી ચીકન પાઇમાં લખેલી રીતે દીશ બરાબરનો કાપી દીશપર ચીપ મુકીને પછી બધો સામાન ભેળા તેમાં એક પાશેર પાણી મેળવીને પછી દીશમાં માછલીની કટકીઓને ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એ મસાલાવાળી મેળવણી રેડીને પછી પાણીથી પફ પેસ્ટ વળગાવી કીનારીને સરખી કાપી ઉપર બાજુ માખણ યા ઘી ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પાઉદર સુકા બુમલાનાં ડોકાંનો તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાનાં ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં મુકયા પછી એક પોહોળા સાફ પાટીયામાં ડોકાંને ઇંગારે મેલી અવારનવાર તપેલીને ઉંચકી હલાવીને ડોકાંને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર સેકાયને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર અમથાંજ બારીક પાઉદર જેવાં પીસીને ચાળણી યા ષેાયાંથી ચાળી કાઢી પાઉદરને બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવો અને આએ ચોપડીમાં કરી ગોવા છાપેલી છે તેમાં ઇડાંની કરી લખેલી તે બનાવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેમાં દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉદર ટેસ્ટ મુજબ ભેળવો, તેથી માછલીના જેવો કરીનો ટેસ્ટ લાગશે. વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો કોઇ પણ જાતના કયોર, ઇડાંનો મસાલાનો પોળો તથા ઇડાંની અકુરીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉદર નાખવો. તુર્ત વાપરવા માટે જોઇયે તો સુકા બુમલા જરા ભભટમાં મુકીને કાઢી લઇ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી ઢીમડાં ઉપર મુકી બતા વડે થોકી પોહોળા કરીને તેના કટકા કરી ઘીમાં કકરા તળી છુંદીને એ પાઉદર લેવો.

પાટીયો ઇડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા બએ કટકા કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજી માછલીનો સાધારણ

તથા પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણ છાપેલેા છે તે અથવા બીજાં કોઇબી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબના પાટીયામાં લખ્યા મુંજબનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ ફક્ત માછલી, કેાળમી એવું લેવું નહી અને ચાવલ, ખીચડી યા રેાટલી સાથે ખાવા માટે જે પાટીયેા બનાવવેા હેાય તે પ્રમાણે પાણી રેડી આમલીનું ડેાહરૂં પણ સાથેજ નાખીને એ સામાનનેા પાટીયેા બનાવવા મુકવેા અને બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇડાંને છેાલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપીને તૈયાર રાખી પાટીયેા થવા આવે ત્યારે ઇડાંની દાળ સફેદી છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી એ બાફેલાં ઇડાંના કટકાઓને પાટીયાના રસમાં બરાબર ભેળા પાટીયેા થાયને ઉતારવેા. કાંચાં ઇડાંનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા ઉપર મુજબ પાટીયાનેા સામાન તૈયાર કરી તેને ચુલે મુકવેા અને તેમાં કકરેા પડેને એક તાજાં ઇડાંનું કેાટળું ઉપરથી સરખું ગેાળ ભાંજી કાઢીને તેમાંથીજ ઇડાંને પટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાંચ છ ઇડાં તેમાં છુટાં છુટાં મુકવાં અને તે બરાબર બધાઇને પાટીયેા તૈયાર થાયને ઉતારવેા.

પાટીયેા ઇસ્ટુનેા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇસ્ટું તળેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલેા બધેા સામાન લઇને તેને તેમજ તળવેા. પછી કેાઇ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ધેાયલી કટકીઓ. કેાટળાં કાઢીને ધેાયલી કેાળમી, બાફેલી સાંધના અથવા બાફેલાં કરચલાંના કટકા અથવા બાફેલાં કાલુ એ સઘળાંમાંથી જે એક ચીજ હેાય તે એક રતલ લેવી અને તેને ઇસ્ટુના તળેલા સામાન સાથે ભેળાને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડીને ધીમે બળતે મેલી પાટીયેા ચરી તતરીને ઘી પર આવેને એ ઇસ્ટુમાં લખ્યા મુજબનેા ખટાસ ભેળી જરા વારે પાટીયેા ઉતારવેા. જો કેાળમી મેાટી હેાય તેા તેને પણ બારીને લેવી.

પાટીયેા કરચલાંનેા.

કાડવમાં રેહતાં નહી પણ દરીયામાંના ખડકનાં સેાજાં મેાટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કેાટળાંમાંથી મારી કાઢીને તેના કટકા કરવા અને આએ ચેાપડીમાં પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણ છાપેલેા

छे तेमां लख्या मुजबनो बधो सामान लेवो पण फक्त कोळमी लेवी नही अने तेने बदले आऐ करचलांना कटकानो पाटीयो तेमां लखेली रीते खीचडी अथवा रोटली साथे खावा जेवो बनाववो. पण करचलां बाफेलां होवाथी कोळमीना जेटलो वखत चरवाने लागशे नही माटे तेमां लख्या करतां एमां पाणी जरा ओछुं नाखवुं.

पाटीयो कालुनो.

आऐ चोपडीमां तळेलां कालु छापेलां छे तेमां लख्या मुजबनां सारी जातनां सोजां बे डजन कालु लइ तेमांज लख्या मुजब कोटळांमांथी काढी कांकरी काढी नाखीने बाफवां अने आऐ चोपडीमां पाटीयो कोळमीनो साधारण छापेलो छे तेमां लख्या जेटलो बधो सामान लेवो पण फक्त कोळमी लेवी नही अने तेज रीते ए कालुनो पाटीयो बनाववो.

पाटीयो कुटो, अंबार अथवा लेवटीनो ततरेलो.

ताजो कुटो तथा कांदा तोळेलुं दरेक शेर १, घी शेर ०।।, लसणुनी छुटी मोटी कळी ५, कोथमीर झुडी ४, मोटां लीलां मरचां ४, धाणाजीरांनो मसालो उपसेली भरेली चमची १, दळेली हळद; आखुं जीरूं तथा मरी दरेक सपाट भरेली चमची १ नीमक खप मुजब.

कुटाने चुंटी साफ करी थोडां नीमक साथे भेळीने पंदर मीनीट राख्या पछी मजाहनो सोजो धोवो. वीसरो लागे तो चोखानो आटो लगाडीने बराबर धोवो. कोथमीरनां कुमळां डांखळां साथे पादडां लेवां, लसणुने छोलवुं अने ए बेउ तथा मरचांने धोइने जीरां साथे पीसवुं. पछी कांदाने वधारना कांदानी कानी छोलीने बारीक सेव जेवा कापी मोटी लोढीमां घीमां लाल तळी माहे पीसेलो मसालो नाखी तेने जरा तळाने कुटो तथा उपसेली भरेली एक चमची नीमक नाखी बळतुं धीमुं राखीने उपर ढांकणु ढांकवुं अने अवारनवार उंधाडी तवाथा वडे फेरवफेरव करी पाछुं ढांकी ए रीते करी पाटीयो ततरीने धीरे आवीने उतारवो. खाटो पाटीयो करवो होय तो चीचोरा काढेली सोजी बे तोळा आमलीने पण मसालानी साथेज पीसवी. केरीना दाहडा होय तो काची केरीने छोलीने तेना

ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા આંમલીને બદલે લેવી. મીઠું તેલ પસંદ હોય તો અડધું સેાજું તેલ અને અડધું ઘી લેવું. ઘણી ઝીણી લેવટી અથવા અંબારનેા પાટીયેા પણ એમજ બનાવવેા. પણ અંબારમાં સેજ પાણી નાખવું. સુકા કુટાનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા તેને ચુંટી સેાજો કરીને થેાડેા વખત ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેનેા પાટીયેા ઉપર મુજબ કરવેા.

પાટીયેા કેાળમીનેા.

મેાટી કેાળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચેારા કાઢેલી નવી સેાજી આમલી; ઘી તથા સેાજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, કેાથમીર ઝુડી ૭, મેાટાં લીલાં મરચાં નેાળા ૨ થી ૩, લસણુનેા મેાટેા કડેા ૧, ધાણાં જીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાના ચમચેા ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધેાવાનેા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ

કેાળમીને સમારી માહે કાળા જાદા દેારા જેવી નેસ હેાય છે તે હમેશ કાઢવી જોઇયે. તે પછી બરાબર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. આમલીને સાફ કરી કેાડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પેાણેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા. કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ લસણને છેાલી એ ત્રણુને સાથે બારીક પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી નીચવીને બધેા રસ કાઢી લઈ તેમાં કેાળમીને વીસેક મીનીટ કેાડીનાં વાસણમાં આથી રાખવી. પછી કાંદાને છેાલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી પેલેા રસ નીચવી લીધેલેા કેાથમીર, મરચાં તથા લસણુનેા મસાલેા તથા બાકી રહેલેા બીજો મસાલેા માહે નાખી ચમચથી મેળવીને ભુંજી પેલી આંથેલી કેાળમી રસ સાથેજ અંદર નાખી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા દેાઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખવું અને કેાળમી ચરીને માહેલું પાણી બળેને આમલીનું ડેાહરૂં મેળી ઘી પર આપેને ઉતારવું.

પાટીયેા કેાળમીનેા ૨ જો.

સમારીને કેાટળાં કાઢેલી કેાળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી તેાળા ૫, કેાથમીર ઝુડી ૪, મેાટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળી ૧૨, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળાયેર ૧, નીમક તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ

કેાળમીની અંદર જાદા કાળા દેારા જેવું હેાય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટેા લગાડી સેાજી ધેાઇને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને ધાણાજીરાંનેા મસાલેા, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે મચચી નીમક ભેળીને કેાડીનાં વાસણમાં કાપેલી કેાળમીને એમાં ખરસેાટીને ઢાંકી રાખવું. કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાંદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધેાઇ લસણને છેાલીને એ ત્રણેને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર દુધ કાઢી કેાડીનાં વાસણમાં નામી તેમાં પંદર મીનીટ આમલીને ભીનવી રાખ્યા પછી ડેાહરૂં કાઢવું. કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં છુંદેલેા મસાલેા ભુંજી કાપેલી કેાળમી તેમાંના રસ સુધાંજ માહે નાખી નાળીયેરનું દુધ ભેળી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પાટીયેા તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવેા.

પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણ.

કેાટળાં કાઢીને સમારેલી કેાળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, ચીચેારા કાઢેલી સેાજી આમલી નવટાંક, લસણનેા નાનેા કડેા ૧, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૪, થી ૫, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

કેાળમીમાં જાદા કાળા દેારા જેવું હેાય છે તે કાઢી નાખી થેાડું નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. કેાડીનાં વાસણમાં આમલીને અડધા પાશેર

ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ધોઇને એ, જીરૂં તથા લસણને સાથે પીસ્વું. પછી કાંદાને છોલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો તથા અમથેા બધેા મસાલેા નાખી ચમચથી મેળવી ભુંજીને અંદર ધોયલી કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી કોળમી મોટી હોય તો એક પાશેર અને જરા નાની હોય તો પોણેા પાશેર પાણી રેડવું. પણ જો અંબાર હોય તો તેમાં અડધો પાશેરજ પાણી રેડવું. અને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી મસાલેા હેઠે ઠરી જઇને ડાજે નહી માટે અવારનવાર ચમચ કરી પાણી બળી જાયને આમલીનું ડોહરૂં રેડી તે બળે અને પાટીયેા તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવેા. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે હઢી તોળા લેવી અને પાટીયામાં સેજ પાણી હોય ત્યારે એ કેરીના કટકાને ધોઇને માહે નાખવી, પણ એમાં આમલીનું ડોહરૂં નાખવું નહી. પણ તેને ભાગનું પહેલેથીજ અડધો પાશેર પાણી વધારે રેડવું. કેરી તથા આમલીને બદલે ગમે તો પાટીયેા તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા નાખવેા અને તે બળીને પાટીયેા ઘી પર આવેને ઉતારવેા. ઉપર લખેલેા પાટીયેા રોટલી સાથે ખાવાનો થશે, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો બધો સામાન ઉપર લખ્યો છે તેના કરતાં ચોથા ભાગ જેટલો બીજો વધારે લેવો અને પકાવવામાં પાણી પણ પોણેા પાશેર વધારે રેડીને પકાવવેા, તેમજ કેરી હોય તો તેનાં છોલેલાં કાડચાં નાખવાં. શોખ હોય તો પાટીયામાં અડધુ ઘી અને અડધું સોજું મીઠું તેલ નાખવું. લીલાં કાંદા આવતા હોય તો તેની ઉપરનાં જાદાં નહી પણ કુમળાં પાદડાંને ધોઈ ઝીણાં કાપીને તે ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા લેવાં અને પાટીયા માટે કાંદા તળીયા પછી મસાલા સાથે એને પણ જરા ભુંજવેા.

પાટીયેા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, આદુ; ધાણા

જીરાંનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦ાા, લસણ; દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, સોજું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું ત્રણ પાશેર જેટલું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને તેમાં આમલીને દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. જીરાંને પીસવું. બધી કોથમીર મરચાંને ધોઇ અડધી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથ પાદડાં લઈ તેની સાથે અડધાં મરચાંને પીસવું અને બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તેની સાથે બાકીનાં અડધાં મરચાંને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી જીરૂં, હળદ, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા પીસેલી કોથમીર મરચાં નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કોથમીર, મરચાં નાખવાં અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને જરા વાર અંગારે ઉંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો દુધવાળાં ડોહરાંમાં એક સોપારી જેટલો સોનો ગોળ અથવા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવું. ગમે તો મીઠી જાદી કુમળી સેકતાની પાંચ સીંગને છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચાર પાંચ કટકાની દોરાથી અથવા સીંગના વાખથી ઝુડી બાંધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. બીલંબડી હોય તો ગોસ્ત ચરીયા પછી તે પણ દસ બારને ધોઇને માહે નાખવી અથવા કાચી કેાયળ કેરીને છોલી તેનાં છ ફાડચાં કાપીને તે નાખવાં અથવા સોજી પાંચ કમરખના બબે કટકા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોઇબી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયો ચાવલ યા ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો નાળીયેરનું દુધ એકજ પાશેર કાઢવું, તેમજ ગોસ્ત પકાવવામાં પણ પાણી બે પાશેર જેટલું

ઓછું લેવું. એક કુમળી પણ ફરયે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ધરભ સાથે ગોવારની સીંગનો.

કુમળી ગોવારની સીંગ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી; ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, આખું જીરૂં તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨, સુકી ઘરભનો મોટો પાટ અડધો.

ઘરભને સાફ કરી સોજી ધોઇને બબ્બે ઇંચના કટકા કાપવા. આમલીને એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આખાં જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ મરચાં સાથે ધોઇને બેઉને છુંદવું. સીંગનાં ડીચકાં તથા વાખ કાઢીને કાપવી નહી પણ હાથવડે ભાંજીને કટકા કરી દોઢ પાશેર પાણીમાં બાફીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં તળીને માહે બધો સામાન તથા નીમક ભેળીને ઉતારી પાડીને પછી ઘરભના કટકા તથા ગોવારની સીંગને એમાં સંડોવીને પછી ઘરભના કટકાને માહેથી કાઢી લઇને પછી ડોહરૂં રેડીને પછી પાછા માહે એ કટકાને ઉપરથી મુકીને પાછું ચુલે મુકી પાણી બળે અને બધું ચરે ત્યાં સુધી ધીમે બળતે રાખી પાટીયો મજાહનો તતરેને ઉતારવો. ઘરભ મોલી પસંદ હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી.

પાટીયો તળેલાં કેળાંનો.

બરાબર પાકેલાં મોટાં તળવાનાં કેળાં ૬, કાંદા શેર ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧ થી ૧ાા, સોજું વચલું નાળીયેર ૧, સોજાં મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭, આદુ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૦, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, નીમક તથા કરીપાઉડર દરેક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૨, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨,

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલી ધોઇને એની સાથે કરીપાઉડર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરચાં, જીરૂં, હળદ સઘળું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી છુદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. કેળાંને ધોળવાં નહી પણ એમજ છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી તેને છરીવડે ઉભા બે ભાગમાં ચીરી અંદરથી કાપીને નેસ કાઢી નાખવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ બીજી વખત પાછું એટલુંજ પાણી રેડી એમજ દુધ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં તેલ કકડાવી બળતું જરા ધીમું કરી માહે કેળાંનાં કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને લાલ તળાયને કાઢી લઇ અંદર કાંદા નાખી તેને તળીને પછી માહે બધો પીસેલો સામાન નાખી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળઇને બરાબર સોહડમ નીકળેને નીમક તથા કાપેલી કોથમીર ભેળીને ઉતારી નાળીયેરનું દુધ રેડી તેને મસાલામાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલાં કેળાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ સુકાઇને તેલ બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ પાટીયો ખીચડી સાથે વધારે સારો લાગે છે. એ પાટીયામાં બુમલા નાખવા હોય તો મોટા છ સુકા બુમલાને પાંખ પુછડાં કાપી સમારી ધોઇને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખી નુછીને કોરડા કરવા અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં કેળાંનાં કટકાને તળીને કાઢી લઇને પછી અંદર બુમલાને તળીને એને પણ કાઢી લીધા બાદ ઉપર મુજબ કાંદા તળીને દુધ ભેળાયા પછી માહે કેળાં નાખતી વેળા સાથે તળેલા બુમલાને પણ અંદર ભેળીને પછી ઉપર મુજબ પાટીયો તૈયાર કરવો. પણ બુમલા નાખ્યા હોય ત્યારે તેને ભાગનાં દોઢથી બે કેળાં ઓછાં લેવાં.

પાટીયો તાજા બુમલાનો.

મોટા તાજાં બુમલા ૬ અને સેજ નાના હોય તો ૭, ઘી તથા કાંદા દરેક નવટાંક, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, ધાણા-

જીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લસણની છુટ્ટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧ા, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૧ થી ૧ા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમલીને ભાંજી છુટ્ટી કરી કોડીનાં કપમાં નાના ચાર ચમચા ભરી ઉંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળી ચોળીને બધુ ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બુમલાને સમારી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી ત્યાંથી બધું કાઢી નાખી ઘરભ હોય તો માહે તેને રેહવા દેવી અને પુછડી તરફથી લગભગ પોણી ઇંચ જેટલો કટકો કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજાં ધોઇને અકેક બુમલાના બબ્બે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર ભેળીને વીસ મીનીટ રાખવા. તેટલાં લસણને છોલવું અને મરચ્યાં તથા કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં પાદડાં લઈ ધોઈ પાણી નીચવી કાઢીને એ ત્રણુડે સાથે લસણ તથા જીરાંને પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને કાંદાને છોલી છુંદનાં પડી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલાં પાટીયામાં ઘીમાં શીકા લાલ તળીને માહે બધો પીસેલો તથા અમથો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી આટો નાખી ચમચ્થી ફેરવ્યા કરવું અને તે ભુંજાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનું ડોહરૂં તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી મરચ્યાંનો શોખ હોય તો સોજી મરચ્યાંની ભુકી પણ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ભેળી હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે ચમચ્થી ફેરવ્યા કરવું અને આમલીનું પાણી બળીને ઘી બરાબર છુટું પડે ત્યારે તપેલીને ઉતારવી અને બુમલાના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે ચમચ્થી બરાબર મેળવી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઢાંકણ ઢાંકવુ અને પાટીયો તુર્ત ખાવો હોય તો ત્રણ મીનીટે એક કકરો પડેને ઉતારવું. પણ હેઠે બુમલા વળગે નહી માટે એટલા વખતમાં બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી પકડી ઉંચકીને માહેનું જરા હલાવીને બુમલાને તેની જગ્યા પરથી ખસેડવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ત્રણ મીનીટે તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી પાટીયો કાઢવો. પણ ઘણા બુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો એક કકરો પડતાં જરા વધારે વાર લાગશે અને તેમ ચુલે રહેતાં બુમલા પોચા થઇ જશે, માટે તેમ થાય નહી તેની સંભાળ રાખી બુમલા ચરેને કકરો પડવા અગાઉજ ઉતારી

પાડવું. પણ તૈયાર થયા પછી પાટીયો તુર્ત ખાવો નહી હોય તો ઉપર મુજબ ચુલે મુક્યા પછી એકથી દોઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ઉપર કપડું ઢાંકવું. કારણ ઢાંકણુ પર બાફ લાગી તેનું પાણી થઇને તે પાટીયાંમાં પડયાથી રસ પતળો થઇ જશે એમ રાખી ઠંડું પડે પછીજ ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મેલી અંદર કકરો પડવા માટે તેનું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કે એકવાર પકાવ્યા પછી પાછું ચુલે વધુ વખત રાખતાં બુમલા પોચા થઇ જાય છે. એ પાટીયો રોટલી અથવા મોલાં ધાંનદાળ સાથે ખાવાનો થાય છે. પણ એ પાટીયો જરા ઢીળા રસ સાથનો થાય છે માટે બુમલાને ઉપર મુજબ રાંધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધોતાં નરમ ઘટ કપડાંથી બરાબર લુછી કોરડા કરીને પછી પકાવ્યાથી એ પાટીયો તુર્ત ખાવા માટે મજાહનો ઘટ રસનો થાય છે. પણ પાટીયો રાખીને પછી પાછો ગરમ કરતાં તો એમાંથી બુમલાનું પાણી જરા છુટે છે. ખીચડી સાથે ખાવાનો પાટીયો કરવો હોય તો બુમલા તો ઉપર લખ્યા જેટલાજ લેવા પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખયા કરતાં બેવડો લેવો અને સોળાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં પંદર વીસ મીનીટ કોડીનાં વાસણમાં આમલીને ભીનવી રાખયા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઇ કુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર મુજબ કાંદો તળી તેમાં બધો સામાન ભુંજયા બાદ આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ રેડી ધી પર આવે ત્યારે ઉતારીને ઉપર લખયા પ્રમાણેજ તુર્ત ખાવા માટેનો અથવા પાછો ગરમ કરીને ખાવાનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો તાજા બુમલાનો સંડોવેલો.

ઉપર પાટીયો તાજા બુમલાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાજ બુમલાને તેમજ સમારી તેજ મુજબ નીમક લગાડીને રાખવા. તેટલાં એજ પાટીયામાં રોટલી સાથે ખાવાનો પાટીયો લખેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં કાંદા લેવા નહીં, તેમજ આમલી પણ હદી તોળાજ લઇ તેને પાણી વગર એમજ બારીક પીસવી અને લસણને છોલી કોથમીર, મરચાં તથા જીરાં સાથે પીસી તેમાં હળદ, દલેલાં મરી, ધાણાજીરાંનો

મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. પછી બુમલાને નીમક લગાડયાને વીસ મીનીટ થાયને આટો લગાડીને સોજા ધોઇ એ બધા મસાલામાં હાથ વડે સારીકાની સંડોવી લોઢી પર એક પાશેર ઘી અથવા અડધું ઘી અને અડધું સોજું મીઠું તેલ નાખી ધીમી આંચે બરાબર કકડાવીને તેમાં સંડોવેલા બધા બુમલાને મસાલા સાથેજ મુકી ચમચથી બરાબર ભેળીને પછી પાંથરીને મુકવા. તે પછી બે ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બુમલાને ચમચથી ફેરવવા અને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો. એ પાટીયો મજાહનો થાય છે

પાટીયો તાજી માછલીનો.

છમણાં; રામસ; મોટી બોઈ અથવા માગનની કટકીઓ જે એમાંની એક ચીજ હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તોળા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, છુટી લસણની કળી ૬, સોજું મોટું નાળીયેર ૦।।, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી અડધા પાશેર જેટલાં પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસીને કોડીનાં બોલમાં દુધ કાઢી પાછું એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળીને દોઢ પાશેર દુધ કરી માહે આમલી નાખીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને છુંદવુ અથવા જરા જાડુ પીસવું. ઉપર લખેલી જે એક માછલી હોય તેને સમારી કટકીઓ કાપવા પણ રામસની મોટી કટકીના બબે કટકા કાપી ઉપલે વજને એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડા ઘણો બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં ફીકો લાલ તળી તેમાં બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચોખાનો આટો નાખી બધું ભુંજીને આમલીવાળું દુધ રેડી

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી અંદર માછલીની કટકીઓ મુકી ઢાંકીને ચુલે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે જરા વારે તપેલીને ઉંચાડી કાંથાપરથી ઉંચકીને હલાવવું અને માછલી ચરીને રસ ઘાડો થાયને જરા વાર ધંગારે રાખીને ઉતારવું શોખ હોય તોજ અડધું ઘી અને અડધું ઘણુંજ સોજું મીઠું તેલ લેવું. નાની બોઈ હોય તો તેને આખીજ રાખવી. મોટા એક છમણાની અંદરથી સમારીને સાફ કીધેલી કટકીનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો તાજી માછલીનો સાધારણ.

કોઈ પણ જાતની તાજી માછલીને સમારી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઈ હોય તો તે અકેકના બબે કટકા કાપવા, પણ નાની હોયતો આખીજ રાખવી. અને તે એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોળમીજ લેવી નહી અને તેજ રીતે એ માછલીનો રસવાળો અથવા તતરેલો પાટીયો બનાવવો. પણ એ કોળમીના તતરેલા પાટીયામાં લીલા કાંદાના પાદડાં જેને કાંદાની ફુલ કેહ છે તે નાખવા છાપેલું છે તેમ એ માછલીના પાટીયામાં નાખવું નહી, તેમજ પાણી પણ માછલી ચરે તેટલુંજ નાખવું, એકદમ ઘણું નાખવું નહી અને એમાં કાંદા પણ એક પાશેરજ લેવા.

પાટીયો તુરીયાંની છાલનો.

મીઠાં તુરીયાંની છાલની બધી કંગન બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જે છાલ રેહ તેના અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, ઘી નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા ધાણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, લસણનો કડો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ કુંછો ફેંકી

દેવો. લસણને છોલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ એ બધાં સાથે જીરાંને પીસવું. તુરીયાંની છાલના કટકાને ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માંહે પીસેલો મસાલો તથા બાકીનો બીજો મસાલો ભેળી તે ભુંજાવાનો જરા સોહડમ આવેને તુરીયાંની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલાં છાલ નરમ થઈ નહી હોય તો બીજું ગરમ પાણી જરા રેડી છાલ તદન નરમ થાય ત્યારે આમલીનું ડોહરૂં નામી એક જોશ આપીને ઇંગારે ઉઘાડું રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું.

પાટીયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી રતલ ૦॥।, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની નાની ઝુડી ૧૩, કોથમીર ઝુડી ૩, સુવાની ભાજી ઝુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણની છુટી કળી ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદર જાદો કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખીને નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. બેઉ ભાજીને સમારી સોજી ધોઇને બારીક કાપવી. લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ મરચાં સાથે ધોઇ એ ત્રણડેને પીસવું. આમલીમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી નામી કોડીનાં વાસણમાં પોણો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માંહે બધો મસાલો ભુંજીને તેમાં કોળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી કોળમી નાની હોય તો એક અને મોટી હોય તો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકવું અને કોળમી તથા ભાજી બરાબર ચરેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી પાટીયો તતરેને ઉતારવો. ભીંડા સાથે કોળમીનો કરવો

હોય તો ઉપર મુજબજ પણ ભાજી નાખ્યા વગર પાટીયો રાંધવા મુકવો અને કોળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ધોઇ નુછી કોરડા કરીને તેના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે કોળમીમાં ભેળી ઉપર મુજબ એનો તતરેલો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો લેવટી અથવા અંબારનો.

ઘણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી તોળેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦ાા થી ૦ાાા, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, તાજા ઇંડાં ૪, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ.

લસણને છોલીને જીરાં સાથે છુંદવું. મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. લેવટીને ચુંટી સોજી કરી થોડું નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઘણી સોજી ધોઇને તેમાં હળદ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો ભેળવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી રાખવાં. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે છુંદલું જીરૂં લસણ ભેળી તે જરા તળીને પછી લેવટી તથા બીજો બધો સામાન મેળવી સપાટ ભરેલા બે ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળતે રાખવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહી અને પાટીયો સુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે સોજી નવટાંક આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં કાઢીને મરજી પડે તો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભેળીને તે નાખીને પકાવવું. લેવટીને બદલે તાજી અંબારનો પણ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો. પણ અંબરને ધોયા પછી કપડાંમાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધોજ સરકો નાખીને પકાવવી. એ બેઉ પાટીયો ઘણો સરસ થાય છે.

પાટીયો લોઢી પરનો સુકા બુમલાનો.

વચલા મધ્યમ કદના સુકા સોજા બુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦ા, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તોળો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ તોળો ૦ા.

કાંદાને છોલી સુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. બુમલાને સમારી સોજા ધોઇ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી એકેક બુમલાના પાંચ પાંચ કટકા કાપવા. આમલીને સોજી કરીને પાતા પર બારીક પીસવી. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે પર ભેળેલો બધો સામાન નાખીને ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉઘાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાંકી એ રીતે થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને ફેરવવું અને બધું તળાઇ લાલ થઇને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવો. તીખો પાટીયા કરવો હોય તો બધા સામાનમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવી, તેમજ મીઠાસ પસંદ હોય તો સાફ કીધેલો ગોળ એક સોપરી જેટલો અથવા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને બધા સામાન સાથે ભેળવી.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

મોટો તાજો છમણો ૧; મોટી તાજી બોઇ ૩ થી ૪, અથવા રામસની કટકી ૩, ઘી પાશેર ૧ાા, બીયાં વગરનું વેંગણું શેર ૦ાાા, કાંદા શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, ચણાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; આખું જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૭, જાદી મોટી કુમળી સેકતાની સાંગ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૨, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો બપ મુજબ.

રામસની કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારીને જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોઇ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સોજી કરીને આખીજ રાખવી અને એ ત્રણ ંની જે એક માછલી હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને લગભગ અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ડંડાં પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. વેંગણાંને છોલી ઉભાં ચીરીયાં કાપીને તેના ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી વાખથી યા દોરાથી ચાર ચાર કટકાની

ઝુડી બાંધી વેંગણાની સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચ્યાંને ધોવું, કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા, લસણને છોલવું અને એ ચારે ચીજ સાથે જીરાંને પણ પાતા ઉપર સેજ જાડું જેવું પીસવું, બારીક કરવું નહી. પછી તદન કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ તથા મરી નાખી ચમચથી મેળવવી ફીકો લાલ તળાને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા ભુંજીને એક પાશેર પાણી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી વેંગણાના કટકા તથા સીંગની ઝુડી નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને એ બેઉ ચીજ ચરે તેટલાં પાણી સુકાય તો ગરમ પાણી બીજું ખપતું ઉમેરી બેઉ ચરે અને સેજ રસ હોયને ઉપરથી માછલીની કટકીઓ મુકી ફરતું આમલીનું ડોહરૂં રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને તપેલીને કાંથા પરથી પકડી ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોય તો ઉતારવું, પણ નહી ચરી હોય તો ઢાંકણ પર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલાં યા નાનાં પાકાં પાશેર ટામેટાંને ધોઇને ગમે તો માછલીની ઉપર તે મુકવાં, તેમજ કાચી કેરી મળતી હોય તો ત્રણ કોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપીને તે પણ ટામેટાં સાથે નાખવી. પણ કેરી હોય ત્યારે આમલી બે તોળાજ લેવી. ગમે તો આમલીનાં ડોહરાંમાં એક તોળો સોજો ગોળ પીગળાવીને પછી તે નાખવું. એક મોટા છમણાની સમારેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સરકામાં તાજી તથા સુકી માછલીનો.

તાજા સોજા છમણા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી નવટાંક, સુકાં મરચ્યાંની સોજી ભુકી તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩, લસણ કડો ૧, સોજો સરકો બાટલી ૦।, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણાને સમારીને કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાંને ધોઇને કોરડું કરવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને

ખરમોઠી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી જરા વખત પછી તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી અને પાઠીયો તદન સુકો થાયને ઉતારવો. બીજી કોઈ પણ જાતની તાજી માછલી પણ બે છમણાના વજન જેટલી લઇને તેનો પણ ઉપર મુજબ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા બુમલાનો ઉપલી રીતે બનાવેલો પાટીયો બે ચાર દીવસ સુધી બીગડતો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થાય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછીજ તેનો પાઠીયો બનાવવો. મોટા તાજા એક છમણાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સુકા બુમલાનો સરકામાં.

સોજા મોટા સુકા બુમલા ૨૫, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦॥, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણના વચલા કડા ૨, ઘણો સોજો સરકો પાઈંટ ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૬ થી ૮, લીલી હળદનો સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧.

કોડીનાં વાસણ આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બુમલાને સમારી સોજા કરી ઠંડાં પાણીથી ધોઈ કપડાંથી લુછીને કોરડા કરી બબે કટકા કાપી ભાગે નહી તેમ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખવો. લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળાને પછી તેમાં બધા બુમલાના કટકા મેળવી તદન કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં અથવા સોજી વપરાયલી માટીની તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંહોવેલા બુમલા મસાલા સાથેજ નાખી આમલીનું સરકા સાથનું ડોહરૂં રેડી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું પણ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે અવારનવાર ચમચ કરવી અને પાઠીયો તતરીને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાઠીયો પાંચ છ દીવસ રહી શકે છે.

પાટીયો સુકી માછલી, બુમલા, છોલા અથવા લેવટાનો.

સુકા છોલા અથવા કોઇબી જાતની સુકી માછલીનો પાટીયો કરવો હોય તો માછલાના કટકા કાપી તેને અથવા કોળમીના સુકા છોલાને કકડતાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની સોજું ધોવું. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લેવો, ફકત તાજી કોળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ લેવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનો તતરેલો રોટલી સાથે ખાવાનો અથવા રસવાળો ખીચડી સાથે ખાવાનો જે જોઇયે તે પાટીયો કરવો. મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો એક તોળો ગોળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા લેવટા અથવા સુકા બુમલા હોય તો તેને કકડતાં પાણીમાં બોળી રાખવું નહી પણ સમારીને બુમલાના કટકા કાપી ધોઇને કાંટા સાથે પસંદ નહી હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખવા અને લેવટાને પાંખ પુછડાં કાપી આખાજ રાખીને સોજા ધોવા અને ઉપર પ્રમાણેજ લેવટાનો તથા બુમલાનો પાટીયો કરવો. પણ સુકા છમણા સાથે બુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો તેમાં બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવા ઉપરાંત છોલેલાં રાતાં કોહોળાંના પાશેર કટકા તથા વસઇનાં પાકાં મોટાં બે કેળાંને છોલી તેની જરા જાદી કાતરીઓ કાપીને માહે તે પણ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ઘી પર પાટીયો બનાવેલો સારો થાય છે. પણ બુમલા છમણાનાં મીજાંન સર બેઉ એક સરખુંજ લેવું. સુકા બુમલા છમણાનો ભાજીમાં પાટીયો કરવો હોય તો આએ ચોપડીમાં પાટીયો, ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો છાપેલો છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ કોળમીને બદલે સુકા બુમલાના તથા છમણાના ભેગા કટકા કોળમીના જેટલાજ લઇને તેજ મુજબ ભાજીમાં પાટીયો કરવો, ભીંડા લેવા નહી.

પાટીયો સંડોવેલો તાજી કોળમી, અંબાર, તાજા લેવટા અથવા લેવટીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારી કોળમી; અંબાર; તાજા લેવટા અથવા લેવટી એ ચારમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૦॥, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ હરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી

તેાળા ૨, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૪, લસણનેા કડેા ૧, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

સમારેલી કેાળમી અથવા મેાટા લેવટાને વજનસર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હેાય તેા તેને ચુંટીને સેાજી કરવી અને એ બેઉને થેાડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી એ બધાંમાંનું જે એક હેાય તેને ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજું ધેાવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં વખતમાં લસણને છેાલવું જીરાંને ખેાખરૂં કરવું. કેાથમીર મરચાંને ધેાઈ કેારડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદાં રાખવાં અને બાકીની કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ નવટાંક કાંદાને છેાલીને તેની સાથે એ ડાંખળાં સાથની કેાથમીર, મરચાં તથા લસણને પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનેા મસાલેા, ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તેના બે ભાગ કરી પાટીયા માટે તૈયાર કીધેલી ધેાયલી જે એક ચીજ હેાય તેને એક ભાગમાં ખરમેાટવી, એટલે હાથવડે મસાલામાં ભેળીને સંડેાવવી. ત્યારબાદ બાકીના કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પેાહેાળા પાટીયામાં પેહલે તેલ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડે પછી તેમાં ઘી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકી રહેલા અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચથી ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડેાવેલી જે એક ચીજ હેાય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી પાછું ધીમી આંચે મુકી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા અંદર મેલી પેલાં એક ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કેાળમી હેાય તેા તે ચરે તેટલું મીજાનસરનું ખપતું પાણી નાખવું પણ લેવટા હેાય તેા સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં તેા ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હેાય તેાજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટી હેાય તેમાં તેા ઢાંકણપરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયેા ચરી તતરેલેા ઘીપર આવે ને ઉતારવેા.

પાટીયેા સંડોવેલો તાજી માછલીનેા.

સમારેલી તાજી છમણાની કટકાઓ; કુમળા રામસની કટકીઓ અથવા બોઇ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, ચીચોરા કાદેલી સેાજી આમલી તેાળા ૩, ગેાળ તેાળેા ૧, ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણનેા નાનેા કડેા ૧, નીમક તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોય તેા તેની જરા ભરેલી જાદી કટકીઓ કાપવી, રામસની કટકાઓ લેવી, બોઇ હોય તેા તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા ચુંઇ કાઢીને સાફ કરી નાની હોય તેા આખીજ રાખવી અને મેાટી હોય તેા બબે કટકા કાપી એ ત્રણ-માંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજને લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધેા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધેા કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચેાળી બરાબર નીચવીને બધું ડાહરૂં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવેા. કોથમીર મરચાંને ધેાઈ દાઢ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા બે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દાઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઇને તેને બાકીનાં મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજેા બધેા મસાલેા તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ધેાયલી માછલીને હાથ વડે સંડેાવવી, એટલે હાથ વડે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ઘીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વઘારી એક પાશેર પાણી રેડી તે મેળવીને પછી માહે માછલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખ્વું અને એક કકરેા પડેને આમલીનાં ડાહરામાં ગેાળ પીગળાવીને તે ફરતું તપેલીમાં રેડી બળતું જરા ધીમું કરવું અને માંછલી ચરીને સેજ રસ સાથનેા પાટીયેા થાયને ઉતારવેા. ગમે તેા આમલી દાઢ તેાળેાજ લઇને તેને અડધા પાશેર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલેા વખ્ત ભીનવી રાખી તેનું ડાહરૂં કાઢી તેમાં ગેાળ ભેળાને તે રેડવું. એક મેાટા છમણાને

સમારી પેટાંમાંનું બધું તથા ચુંઇ કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના બધા કટકાનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાં છરા વડે ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરીને નીમક નાખી તેમાં સાંધ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવું. સાંધ બરાબર બફાય છે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થાય છે. પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા અને આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધાર છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઇ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો તેમજ પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો સાંધયાંનો ભરૂચનો.

કોળમી જેને ભરૂચમાં સાંધીયાં કેહે છે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥।, સોજું મીઠું તેલ શેર ૦॥, કુમળાં પાદડાં સાથનુંજ લીલું લસણ તોળા ૨, સુકું લસણ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧, કાળાં મરીના દાણા તોળો ૦॥, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, લીલાં મરીના દાંણા ૩૦, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ સુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર જાદા કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને અડઘો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોઇને બધાં પાદડાં કાઢવાં, ડાંડા લેવા નહી. લીલું લસણ તથા લીલાં મરીને ધોઇને બારીક કાપવું. સુકાં લસણને છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોઇ પાદડાં કાઢીને બારીક કાપવાં અને એ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લીલી હળદ, સુકાં મરી, જીરૂં, લીલાં તથા સુકાં મરચાંને બારીક પીસીને તેમાંથી અડઘો મસાલો જુદો કાઢી બાકીના અડધામાં કોળમીને ખરમોટવી અને તેલ તથા ઘી બેઉ

અડધું લઈ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બરાબર કકડાવીને તેમાં ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સુધાંજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજા એવાજ કલઈવાળા પાટીયામાં બાકી રહેલાં અડધાં ઘી તથા તેલને કકડાવીને તેમાં બેઉ કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કરવા નહી અને તેમાં બાકી રહેલો પેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું ભેળી તળીને પેલી તળેલી કોળમી તેમાંજ બધાં ઘી તેલ તથા મસાલા સુધાંજ નાખી ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી એક પાશેર ઘરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોળમી બરાબર ચરે અને પાટીયો ઘીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવો નહી પણ તદન જુદાજ ટેસ્ટનો લાગે છે. લીલાં મરી નહી હશે તો ચાલશે. તેલ પસંદ નહી હોય તો બધું ઘી લેવું. ઘણી મોટી કોળમી નહી હશે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે કોળમી નહી હશે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે પકાવવામાં પાણી ઓછું નાખવું.

પાણી પુરા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેને કલઈવાળી થાળીમાં ચાળી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી અંદર બે પાલુમ ભેળી ૦। રતલ સોજી ખાંડ મેળવીને થાળામાં એક ઈંચ જેટલું એ આટાનું પડ પાંથરી રાખવું અને એક નાની કીટલીમાં પાણીને ચુલે મુકી તે ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલો થાળીમાંનો આટો બધો બરાબર બફાય તેમ તેની ઉપર એ પાણી રેડી સેજબી આટો કાચો કોરડો રાખવો નહી, તેમજ પતળો પણ થવા દેવો નહી. તે પછી એ આટાને તવાથા વડે મેળવી નાખીને પછી હાથથી ઘણો વખત ખુબ તરેહ મસળીને એક કલઈવાળી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં

બોલમાં આટો નાખી પેલી કીટલીમાનું ગરમ પાણી તેમાં જરા જરા નાખી સેજબી ગાંગડો રેહે નહી તેમ સોજા હાથની મુઠી વડે જોરમાં ઘુંટીને ઘણા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી તૈયાર કરવી. તે પછી સપાટ તળીયાની લોઢી અથવા ઠીકરાંને ચુલે ઇંગાર ઉપર મેલી તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર ચમચા વડેજ રાંધી ચોપડવું અને તે ગરમ થઇને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક ઘણી નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ લોઢી યા ઠીકરાંની વચમાં સેજ ઉંચે હાથે રેડવી, જેમ રેડતાં પંથરાઇને જરા મોટો પુરો થશે. તે પછી ઘટે તો બીજું સેજ ઘી પુરાની આસપાસ ફરતું પુરવું અને મેળવણી વચમાંથી જાદી જેવી રેહે છે તેને તવાથા વડે જરા સેરવીને પુરાની કીનારી પતળી રેહે છે તે તરફ લઇને તવાથા વડેજ ઉપર સફાઇ કરીને પછી તવાથાની ધાર લુછીને સાફ કરવી. તે પછી જરા વારે પુરાને તવાથા વડે ઉપાડી જોવો અને તે ઉપડે તો તવાથાથી ઉપાડી અળગો કરી ફીકો લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ ફીકા લાલ રંગનું કરવું. પણ વચમાંથી પુરો જાદો લાગે તો તવાથા વડે ત્યાંથી દાબ્બા કરવો, તેથી તે અંદરથી બરાબર ચરશે. એ પુરા ગરમ સારા લાગે છે.

પાપડ.

સોજી અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક ઠાપરી ૧, સનચોરો એટલે પાપડખાર શેર ૦॥, આખાં કાળાં મરી તથા આખું કાળું જીરૂં દરેક શેર ૦।, સેાજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

દાળને સુંઠી સાફ કરી તડકે મુકીને પછી દલાવીને ચાળવી. પછી સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંદીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં નીમક તથા સનચોરો ભેળાને ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને ઠંડું પડવા દેવું. જીરાંને છુંદીને ભુસું ઉફણી કાઢવું અને મરીને છુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં આટો નાખી તેની સાથે એ છુંદલી બેઉ ચીજ મેળવીને આટાનો ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી પેલું ઠંડું પાડેલું પાણી માહે રેડીને થેાડું પાણી રેહવા દેવું અને પછી ખપ પડે તેમ તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણો કઠણ બાંધીને તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની મોટી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઇ તળે ઉપર

કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસેા વખત એ આટાને થેાકતાં જઇ ખાંડણ્યું વળગે નહી માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં જઇ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસેા વખત એ આટાને થેાકતાં જઇ ખાંડણ્યું વળગે નહી માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં રેહવું. એ રીતે ખુબ તરેહ થેાકી આટાને કેળવીને તૈયાર કીધા પછી આટાના બીજા ભાગને પણ એમજ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગેાળ વીટા કરી પાપડ જેટલા નાના મેાટા કરવા હેાય તેટલી એ વીટામાંથી સુતરીવડે યા છરીથી સરખી કાતરીઓ કાપવી અને એક સફાઇદાર તળીયાંની થાળીને ઉલટી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડીને ઘણાજ પતળા સરખા ગેાળ પાપડ વેળણથી વણીને તડકાંમાં સાદરીની ઉપર પાંથરીને મુકવા અને બરાબર સુકાયને દસ દસ પાપડની ચેાડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી સેાજી બરણીમાં ભરી મુકવા. તીખા પાપડ જોઇયે તેા સેાજી સુકાં મરચાંની પાશેર ભુકી આટામાં નાખવી. ખપ પડે ત્યારે પાપડને ઇંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા.

પાપડી ખારી.

ઘરનેા દલેલા ઘઉંનેા એક ટીપરી મેદાને એક સાફ થાળામાં ચાળી તેમાં ઘી બે તેાળા તથા વાટેલું નીમક પેાણેા તેાળેા ભેળી વણાય તેવેા કડણ આટેા પાણીથી બાંધી ખુબ ગુદીને તેના મેાટી અખરેાટ જેટલા સફાઇદાર ગેાળા કરી સાટેા છાંટીને તેની પતળી ગેાળ પાપડી વણવી. પછી પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે બગબર કકડાવીને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડી મુકવી અને એક પડ કકરૂં લાલ તળાયને આંબરાંની ચમચથી ફેરવી બીજું એમજ થાયને ચમચથી કાઢી લેવી.

પાપડી ખારી પડની.

આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા એક રતલ આટેા લેવેા અને તેમાં દેાઢ તેાળેા બારીક વાટેલું નીમક તથા પાંચ તેાળા ઘી ભેળી પાણીથી આટેા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદવેા અને સાફ ટેબલની ઉપર અથવા મેાટા ખુનચાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર એવેાજ આટેા સાટા માટે છાંટી તેની ઉપર બાંધેલેા આટેા મેલી ઘણેા પતળેા વણીને તેની

ઉપર ઘી ચોપડી તેની ઉપર એવોજ બીજો આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કાપવા. અને તેના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડુ પર આવે તેમ ગોળાને દાબીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મેલી સરખી ગોળ જરા પતળી પાપડી વણવી. પછી મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી ફીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહની પડની થાય છે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો આટો એક ટીપરી લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા એક પાશેર સોજી મેદા ખાંડ ભેળીને એજ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ગુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોય તો આટામાં નવટાંક ઘી, તાજાં ચાર ઇડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાણા તોળો ૦। ને વાલ ૫ તથા એટલીજ કૅરવેસીદ લઈ બેઉને બોખરૂં કરીને તે નાખી દુધથી આટો બાંધીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એ આટાની પાપડી વણી જરા વધારે ઘીમાં કકરી તળવી.

પાપરાં મીઠાં તથા ખારાં.

આએ ચોપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદા તથા રવો છાપેલો છે તેવા ભરેલો એક ટીપરી મેદા લેવો અને તેને સોજા કલઇવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવવું અને પાપરાં મીઠાં કરવા હોય તો તેમાં સોજી મેદા ખાંડ પાંચ તોળા અને ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડને બદલે બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો મેળવી મોટી ચમટી ભરીને સોજા સફેદ તલ આટામાં ભભરાવીને પછી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખતાં જઇને સારીકાની મસળીને જરા કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી બીજા ઘઉંના આટામાં મુકવા. તે પછી એક સોજી થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર જરા સાટો ભભરાવી એકેક ગોળાનું પતળું પાપડ જેવું પાપડું વણી સુપરાં યા ખુનચામાં

છુટાં છુટાં મુકી પંદર વીસ મીનીટ વખાતાં રાખ્વાં. પણ વણતી વેળા વેળણને વળગે નહી માટે વેળણને જરા ઘી લગાડવું. બધાં પાપરાં વણાય પછી મોટા પેણામાં ડુબતું ઘી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં પાપરાં કકરાં ફીકા બદામી રંગનાં તળી કાઢીને મોટી ચાળણી યા ઓયામાં મુકવાં.

પીગડુ. (કોલંબોની વાંની.)

બકરાંની નાની કુમળી એક કલેજી તેનું વજન આસરે શેર ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સોજા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલું અડધું પાણી નામીને એમજ બીજું દુધ કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો, કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો, મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી છોલીને બધી છાલ કાઢી કેળાંના બબ્બે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજીને સાફ કરી સોજી ધોઈ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજી નાખી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તદન નરમ બાફીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચના કટકા કાપી તેને ચીરીને બબ્બે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, જીરૂં તથા ધાણાને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટીને માહે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી એમાં કલેજીને ખરમોટવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંધાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજી વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં ભેળી એમજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી નાળીયેરનું દુધ રેડી કલેજી ઘણી નરમ થાય અને કેળાં મળી જઇ મજાહનું જરા ઢીળું જેવું થઇને ઘી પર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાય છે.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલાવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહી ત્યારે તેને એક વાસણમાં મુકવાં અને તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એકુ મીનીટ થાયને માહેથી એક પીચને ચમચાથી કાઢીને તેની છાલ કાઢી જોવી અને તે સેહલાઇથી આંગળાંવડે નીકળી આવે કે વગર થેાભવે તુર્તજ સેાજાં પેાયાંમાં બધું નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી એમજ હાથવડે છાલ છોલવી. એ રીતે છાલ ઘણી સેહેલાઇથી છોલાય છે. ઍપ્રીકોટ યા એવાંજ બીજાં પતળી છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચનીજ માફક છોલાય છે. ટામેટાંની છાલે પણ પીચની માફકજ છોલવી.

પીચ કૉબ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને ઉપર પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલીને હાથવડેજ ઉભા બબે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખવા અને તે પછી પીચને તેાળી એક રતલ લઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સેાજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક રતલ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળી માહે પીચના કટકા તથા પેલા જુદા કાઢી રાખેલા ઠરીયા નાખીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી તેમજ પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં લાકડાંનેા ચમચેા યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર રીણુ આવી શીરેા ઘણેા ઘાડેા થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને એ મુરબ્બેા સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશની ઉપર મુકાય તેટલેા આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનેા છે તે મુજબ એક રતલ આટાનેા માખણનેા બનાવી દીશ બરાબરનેા કાપી દીશની કીનારીની ઉપર પફ પેસ્ટની પતળી ચીપ મુકીને પછી અંદર બધેા મુરબ્બેા શીરા સાથેજ ભરવેા અને કીનારી પર મુકેલા પફ પેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર પેસ્ટને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલેા હેાય તે સફાઇથી છરીવડે કાપી કાઢવેા. જો પફ પેસ્ટ અળગેા હશે તેા ભુંજાતી વેળા માહેથી શીરેા બાહેર નીકળી જશે પછી ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનું ભુંજવું. એ મજાહનું થાય છે. મેાટાં પેાણેા

દજન અને નાનાં સવા દજન પીચને છોલીને ઠળીયા કાઢ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થવા જાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૦॥, સોજું માખણ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, ખાંડ શેર ૦, અનેનાસના મુરબ્બાના કાપેલા ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૮, તાજા ઇડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકી એક કકરો પાડી માહે ખાંડ ભેળા માખણ નાખી બીજો એક કકરો પડીને ખાંડ પીગળેને ઉતારીને બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બોરદુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અકેક પછી બધો બાકીનો સામાન ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં મોલ્ડની અંદર પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીનવીને મોલ્ડની ઉપર તે બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને પુડીંગને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જું.

સોજા પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી દાબી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું. અને ખમણેલાં અનેનાસને તેમાંથી નીકળેલા રસ સાથેજ તોળાને અડધો શેર લઈ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઇ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં

અનેનાસમાં ભેળી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમે બળને મુકી લાકડાંના મોટા ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ધુટયા કરવું અને કઠણ નહી પણ ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને કઠણ કંફ ચઢાવી અનેનાસની ઠંડી થયલી મેળવણીમાં બરાબર ભેળી એક નાનાં ઉંડાં પાઇદીશને યા કલઈ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી અધુરી એ મેળવણી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસે છે. પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ફીકુ લાલ રંગનું ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે. પણ અનેનાસનો સેજ ખટાસ લાગે છે માટે ગમે તો ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવી.

પુડીંગ અત્પેન.

સોજાં મોટા દાણાના સાગુ ચેખા રતલ ૦।, સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજાં મોટાં પાકાં સપરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, સોજું દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખો. સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણી ભરતાં દીશ અડધું ખાલી રેહ તેટલાં એક પઇદીશને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરવું અને દીશ । અડધા ખાલી ભાગમાં સમાય તેટલાં સોજાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી તે રેડીને તેમાં હઢી તોળા માખણને ઉપરથી નાખી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ગરમ યા ઠંડું ખાવું.

પુડીંગ આફ્રીશ.

સોજું માખણ રતલ ૧, પાંઉનું ક્રીપ એટલે ક્રમ્બસ; છુંદલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, તજ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૮, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં બારીક પીસવી. એળચી, જાયફળ તથા તજને બારીક છુંદવું. પછી બધો સામાન સાથે ભેળા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા દીશમાં ભરીને કઠણ બાફવું. અને એમજ ખાવું અથવા ઠંડું થાયને જાદી કાતરીઓ કાપી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં જરા ભુંજવું. વધારે બ્રૅંડી પસંદ નહી હોય તો ઓછો નાખવો, તેમજ તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરારૂટનું.

સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૨, સોજ્જો આરારૂટ રતલ ०।, કઠણ માખણ તોળા ૫, છુંદેલું એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ०॥, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આરારૂટમાં જરાબી ગાંગડો રેહે નહી તેમ કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં દુધમાં બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડી આરારૂટ પાછો હેઠે ઠરી જાય છે તેને ફરી બરાબર ચમચાથી મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે ચમચાથી મેળવતાં જવું. પછી એમાં ઇડાંની દાળ ભેળાને બીજો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ ઇટૅલ્યન.

ફ્રેંચ રોળની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ०॥, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, ખાંડ શેર ०॥, ઑરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ०।, સોજ્જાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, તાજાં ઇડાં ૮, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને બાકીનાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી. ઇડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી

ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ક્રીમ નાખી તેમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી. ઠંડું પડેને તેમાં ઇડાં મેળવીને રોળની કાતરીઓને ફ્લેટ દીશમાં પાંથરીને પાશે પાશે મેલી તેની ઉપર એ રેડવું. અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે ૦।। ઇંચ પતળો માખણનો બનાવી આખાં દીશમાં હેઠેથી કીનારી સુધી પાંથરીને બરાબર મુકીને પછી કીનારીને છરીથી સરખી કાપવી. ત્યાર બાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તેની ઉપર બાકીની પાશેર ખાંડ ભભરાવી વાઇન રેડીને પછી મુરબ્બો પાંથરીને છેલ્લે ક્રીમવાળી કાતરીઓ સાથની મેળવણી ઉપર સફાઇથી મુકીને જરા ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. વાઇનનો શોખ નહી હોય તો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડયન.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।।, સોજ્જુ માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇડાંનાં વજન જેટલો સોજો કૉર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કોડીનાં મોટાં બોલમાં માખણ સાથે ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને ઇડાં ભેળા માહે કૉર્નફ્લૉઅર તથા બીજો બધો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી ઉંડી નાની રકાબીઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પછી એની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ લગાડીને ખાવું ગમે તો વાટી અથવા લંગડીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. કૉર્નફ્લૉઅર બનતાં સુધી Brown & Polson's લેવો.

પુડીંગ ઇંડાંનું.

સોજ્જુ તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦।।, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઈ તેને એક કલઈ ભરેલા સોજા પાટીયામાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માહે પોણો શેર પાણી રેડી બીજી અડધો શેર ખાંડ નાખીને તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇડાંની ચાર દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને ઇડાંનાં મોટાં ખાલી કોટળાંના તળીયાંમાં રાઇના દાણા જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાબીને પછી એક કોટળાંમાં દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાઇટ થાયને ચુલાપરજ તપેલી રાખી તેનેથી જરા દુર દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને છેડપર દાબેલી આંગળી ખસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં કોટળાંમાંથી નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઇને શીરામાં બંધાશે તેને ચમચાના ડાંડાથી ફેરવીને પાંચેક મીનીટમાં ઉતારીને તેમાં દોઢ ચમચી વૅનીલા ભેળવું. પછી એ દાળની મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરી ઠડું થાયને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દીશની મેળવણીની ઉપર સફાઇથી પાંથરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. તે પછી બાકી રહેલી ઇડાંની બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે ઘુટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું એ કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એળચી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વૅનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે એ ખાવું.

પુડીંગ ઇનવૅલીડ.

મીલ્ક મેડ કનડૅનસ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૧૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તે.ળો ૧, તાજું ઇડું ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલાં એ મીલ્કને આટામાં ભેળીને પછી બધું મીલ્ક માહે મેળવી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવુ. અને તેમાં ખાંડ તથા નીમક ભેળી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ ઘુટાને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે દાબીને સારી.ની દોહવીને મેળવણીમાં તે ભેળા સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે હલકે હાથે તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ

લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ઍડીલેડ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા સેાજ્જુ માખણ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવેા. પછી સેાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધેા શેર પાણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરેા પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લીંબુનેા રસ રેડાને માહે જરા જરા કરી બધેા આટેા બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી મેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર મેળવવેા અને થેાડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ ઍમ્પ્રૅસ.

સેાજા રાંધવાના ચેાખા રતલ ૦॥, સેાજ્જુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, માખણ તેાળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, કેાઇ પણ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ પાઇનેા આએ ચેાપડીમાં છાપેલેા છે તે ખપ મુજબ.

ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને બેાયાંમાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ રેડી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારીને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવી મેળવણી ઠંડી થાયને માહે એ ઇડાં મેળવાં. ત્યાર બાદ પફ પેસ્ટ પાઇનેા માખણનેા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલેા જાડેા બનાવી એક પાઈદીશને માખણ લગાડીને તેમાં અંદરથી છેક કીનારી સુધી પાંથરીને મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચેાખાની મેળવણીનું એક પડ મુકીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંથરી એ રીતે દીશ ભરાય ત્યાં સુધી આવારનવાર મુકી છેક ઉપર ચેાખાની મેળવણીજ મુકવી

અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને એમજ ગરમ ખાવું. પણ ઠંડું થયા પછી ઉપર કોઈ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને તે રેડયાથી વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ ઍલબની.

વેલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ०॥, સ્પંજ કેકના ઘણા ઝીણા કક્કા તોળા ૧૮, વેલાતી સુકાં ચૅરીસ તોળા ૧૫, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી વાઇનગ્લાસ ૧, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧.

ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી માહે એક ચમચો દુધ નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડીને ઉતારીને ઠંડું થાયને દોહવેલાં ઇડાંને માહે બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે મેળી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી બીજાં ઠંડું પાણી ભરેલાં વાસણમાં મેલીને ઠંડું થવા દેવું. પછી અડધો પાશેર કકડતાં પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ પીગળાવી તેમાં બ્રૅંડી ભેળી ઠંડાં થયલાં દુધમાં મેળવીને પાછું ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચૅરીજના બબે કટકા કરવા અને આલુના ઠરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરીને બરાબર મેળવી એક મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને આએ ચોપડીમાં સૉસ ઍલબની છાપેલો છે તે બનાવી પુડીંગ બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને માહેથી પુડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે.

પુડીંગ ઍગ્રીડે.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ०॥, ખાંડ શેર ०।, તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાંઉના ગરની પતળી કાતરીઓ તથા કોઈ પણ જાતની મારમેલેડ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજા ધોઈ સાફ વાસણમાં અડધા શેર દુધ સાથે પાંચ છ કલાક ભીનવી રાખવા. પાઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. ચોખાને ચુંટી ધોઇને અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી ઓયામાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને એક પાશેર દુધ સાથે ચુલે મુકી ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં પાઈ

દીશમાં પેહલે બાફેલા ચાવલનું એક પડ મેલી તેની ઉપર તાપીયોકાં પાંથરી તેની ઉપર માર્મલેડનું પડ કરી છેલ્લે તેની ઉપર સફાઇથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં એ બેઉ ભેળાને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ રતલ ૦ાા, સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને છોલીને ઝીણા કટકા કરી તેમાં માખણને બરાબર મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળા ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે નાખી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવીને પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ કમ્બરલૅંડ.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; કઠણ સોજું માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા છોલેલાં સપરચનના નાના કટકા દરેક શેર ૦ાા, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦ા, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંનો શીરા વગરનો મુરબ્બો તોળા ૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનના કટકાને ઘણું બારીક કાપવું. મુરબ્બાને બારીક કાપવો. દરાખને ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાનાં કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી મોટાં કોડીનાં યા કલાઈ ભરેલાં વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ મેળવી એકેક પછી બધો સામાન એમાં બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં

મોટાં ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીન ખાવું.

પુડીંગ કવીકલાઇમ.

તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળા એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક ઉંડાં પાઇદીશ અથવા કલાઈ ભરેલી વાટીને માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર મુકી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગારે દીશ મુકી ઉપર સાફ ઠીકરૂં ઉલટું મુકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ ભુંજાયને સંભાળથી પુડીંગ આખું કાઢવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગે છે અને ખાવામાં હલકું છે. પણ સેજબી વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી જાય છે અને ખાવામાં સારૂં લાગતું નથી માટે ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ કવીન.

વાસી સ્પંજકેકનો ભુકો અથવા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૦॥, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦॥, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, રાજબૅરી અથવા બીજી કોઈ સોજી જામ તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પછી દુધમાં એ દાળ, માખણ, છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ બરાબર મેળવી એમાં સ્પંજનો ભુકો અથવા ક્રમ્બસ બરાબર ભેળવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવુ અથવા કેકના ગોળ દાબડામાં હેઠે તેમજ ફરતી બોરદુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મેધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખણ

લગાડેલું કાગજ દાબડાનીજ કાની મુકીને તેમાં ભરી ભુંજીને પછી ઉપર જામ ચોપડી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં મેદા ખાંડ ભેળા લીંબુનો રસને એ આઇસીંગની મેળવણીને જામની ઉપર પાંથરીને તે સુકાવા માટે પાછું ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકયા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કવે.

કોટળાં સાથનાં આખ્ખાં બે ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાંજ ઇડાંનાં વજન જેટલું સોજું માખણ, આખાં એક ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદેલી ખાંડ, તાજાં ઇડાં ૨, રાજબૅરી જામ અથવા જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કોડીનાં યા તદનજ કલઇવાળાં વાસણમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી ઘુંટી નરમ કરીને દોહવેલાં ઇડાં તથા જામ યા જૅલી જે હોય તે ભેળી આટો નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે સોદા ભેળવો અને એ મેળવણી ભરાતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પુડીંગ કવીનમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ લગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. એ પુડીંગ ઘણા સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, કડવી બદામની બીજ ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે પ્રમાણે માખણનો ૦॥ ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ વણી એક પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને તળીયાંથી છેક કીનારી સુધી તેમાં પફ પેસ્ટ મુકીને કીનારીને સરખી કાપવી. બદામની બીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી

ઠડું થાયને તેમાં ઇંડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળીને દીશમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની ઉપર એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગ બાફવું હોય તો તેને માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો નહી પણ મેળવણી સમાય તેટલાં ઉંડાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ ૨ જું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને મોટાં કોડીનાં બોલમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવું અને ઇંડાંને ખાવાના કાંટાવડે સારી મેળવીને તેમાં ખાંડ અને પછી આટાને ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભેળીને માહે ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ ચોપડી આગ્મે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો માખણનો ૦। ઇંચ જાડો બનાવી દીશમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી પાંથરીને મુકી કીનારી છરીવડે સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

દુધની દેશીની સૌઉ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ફ્રેંચ રોળ રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી, પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેનેથી રોળને ખમણવું અને કલઈવાળાં વાસણમાં ક્રીમને ચુલે પીગળાવીને ખમણેલાં રોળની ઉપર રેડી માહે બધી પચે પછી કાંટાવડે મેળવીને બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો. પછી એક પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીસમસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેાજું કઠણુ માખણુ રતલ ૦ાા સાફ કાપેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦ાા, કેાઈ પણુ જાતની વેલાતી કકરી બીસ્કીટ તથા માલુંગાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ા, સેાજે ગેાળ શેર ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, વાટેલું નીમક તેાળેા ૦ાા, છુંદેલાં લવંગ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, સેાજું દુધ શેર ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

બીસ્કીટને આટા જેવી બારીક છુંદી દુધમાં ગેાળ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બીસ્કીટનેા આટેા ભીનવી રાખ્વેા. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેાહવી સફેદીને કઠણુ કઇ ચઢાવવેા. કરંટને ધેાઇને કેારડી કરવી. પછી દુધમાં ભીનવેલા આટા સાથે બધેા સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલાં એક સાદાં મેાલ્ડને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણુ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તેા બ્રૅંડી એાછેા લેવેા તેમજ નીમક પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખ્વુ નહી. એ પુડીંગ તેા ઘણુ સરસ થાય છે તેાપણુ બધી મેળવણીમાં ઍપ્રીકેાટ જામ યા માર્મલેડ ૦ા રતલ ભેળાયાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુંબીનેટ કેાલ્ડ.

બદામનાં મકરૂન; સૅવૉય બીસ્કીટ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ા, સેાજી ખાંડ નવટાંક, સેાજું જૅલતીન તેાળેા ૧ા, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા બીસ્કીટને છુંદેને બારીક ભુકેા કરવેા. નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં જૅલતીનને એક કલાક કલઇવાળાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં દુધ, ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી ધીંગારે મુકવું અને જૅલીતીન પીગળેને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને બ્રૅંડી ભેળવેા અને એક સાદાં ગેાળ મેાલ્ડને સેાજું ખાવાનું

સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડી બીસ્કીટ તથા મકરૂનનો ભુકો ભેળીને એનું એક પડ મુકી તેની ઉપર મુરબ્બાનુ પડ મુકી એ રીતે બેવારનવાર માહે પડ મુકયા પછી તેની અંદર જૅલેતીનવાળી મેળવણી રેડવી અને ઠંડું થઇને બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગશે. મુરબ્બાને બદલે ગમે તો રાજ્બૅરી જામ લેવી.

પુડીંગ કૅબીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કૅબીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા મુજબનું મોલ્ડ લેવું પણ તેને તેલ લગાડવાને બદલે માખણ લગાડવુ, પછી તેમજ એમાં મુરબ્બાનું અને પછી છુંદેલી બીસ્કીટ તથા મકરૂનના પડ મુકયા બાદ તેની ઉપર શૅરી યા બ્રૅંડી એક વાઇન ગ્લાસ રેડવું. ત્યાર બાદ તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઇવાળી તપેલીમાં અડધો શેર સોજાં તાજાં દુધમાં એ દાળને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી જરા જરા કરી મોલ્ડની અંદરની મેળવણીમાં રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જાદાં કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમે બળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કેમબ્રીજ.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા સોજાં પાકાં ખાટાં સપરચન દરેક રતલ ૦।।, સોજું માખણ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, મીશ્રનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, મીલ્કમેડ કનડૅન્સ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ઠંડાં પાણી સાથે મીલ્કને મેળવી રાખવું. સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાંઠ તથા બીયાં કાઢી નાખીને નકી કુટની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી આટાને ચાળી એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી ભેળેલું મીલ્ક બગાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી તે પછી એમાં ક્રમ્બસ ભેળી ખાંડ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઇસ તથા માખણ મેળવી એ મેળવણી

ભરાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલાં એક ઉંડાં બેાલને બરાબર માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ધેાતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાને ઠંડાં પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટેા છાંટી બેાલની ઉપર દેારીથી બાંધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હઢી કલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મેાટાં પાકાં વસઈનાં કેળાં ૫, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇડાં ૫, ઘણેા સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪ છુંદલું જાયફળ તેાળેા ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કેળાંને છેાલી બારીક કાતરીએા કાપી મેાટી કડાઇ અથવા પેણુામાં ઘી કકડાવીને તેમાં લાલ તળી એક પાઇદીશમાં પાથરીને મુકવી. પછી દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચાર કકરા પાડી ઠંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન બરાબર મેળવી દીશમાં મુકેલાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પુડીંગ ભુજાયા પછી એમાં કેળાંનેા ટેસ્ટ બદલઇને કેાઇ સેાંજાં ફળનાં જેવેા લાગે છે અને પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે

પુડીંગ કેળાંનું ૨ જું.

પીળી યા લીલી છાલનાં પાકાં કેળાં મેાટાં હેાય તેા ૩ અને નાના હેાય તેા ૪, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦।, સેાજી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, માખણ તથા ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી ઇડાને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવવાં. કેળાંને છેાલી ઉભી ચાર ચીર કાપી વચમાંના નેસ કાઢી નાખીને અકેક ઇંચના કટકા કાપી તેને રવેા લગાડીને કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે કેળાંનું પડ મુકી તેની ઉપર

બદામ દરાખ ભભરાવી એળચી જાયફળ નાખવું અને ઇડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગેાલાબ ભેળીને ડીશમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કુસલ.

આએ ચેાપડીમાં સ્પંજકેક બનાવવા છાપેલું છે તેની થેાડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થેાડાં કપને પુરતું માખણ યા સેાજું ઘી લગાડી તેનાં તળીયાંમાં રાજબેરી, સ્ટ્રાબેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ જરા મુકીને પછી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પેાણાં ભરવાં અને તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને ઉલટાવીને આખાંજ કેક કાઢવાં.

પુડીંગ કેાબર્ગ.

મીલને પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; સેાજું માખણ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સેાજી ખાંડ તેાળા ૧૭, સેાજી બદામની બીજ શેર ૦।, સેાજું તાજું દુધ શેર ૨; તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૭, ગેાલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. બદામને છેાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઢીલું હેાય ત્યારે ખાંડ ભેળી કઠણ થાયને માખણ મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી બાકીનેા બધેા સામાન મેળવીને પાઇડીશને માખણ લગાડી માં ભરીને તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને કાઢવું. ગમે તેા ગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢયાથી આખું નીકળી શકે છે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હેાય તેા એ બધી મેળવણી ભરતાં બે આગળ આપું રેહ તેટલાં બેાલને પુરતું માખણ ચેાપડી તેમાં મેળવણી ભરી

પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે પણ જામ નાખ્યાથી વધારે સારૂં થાય છે માટે દુધમાંથી દોઢ પાશેર જેટલું જુદું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજબેરી જામને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની સોજી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇને ઠરીયા કાઢી નાખ્યા. ત્યાર બાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનના આટાને તેજ રીતે મળવી એક પાશેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે ઘુંટીને ઉતારીને માખણ ભેળવું અને ઠંડું પડેને તેટલાંજ ઇંડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જામ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને ભુંજવું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જાયફળ તથા કોઇ પણ ઍસૅન્સ નાખવું નહી, પણ જો જામ મેળવણીમાં ભેળવી હોય તો આએ છેલ્લી લખેલી રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જામ પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને ભુંજવું યા બાફવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજતાં તેમજ બફાતાં ખીલે છે માટે હમેશ યાદ રાખીને અધુરૂં ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કોડીનાં બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર દુધને બરાબર મેળવવું અને બાકીના દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળી બીજો કકરો પડેને ઉતારી પાડી પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જશે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પેલાં કકડાવેલાં દુધમાં ધાર પડે તેમ રેડતાં જઇને પાંચેક મીનીટ ખુબ ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટવું અને કઠણ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળીને સાદા અથવા સૅજ નકશીવાળાં મોલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં એ મેળવણી

ભરી બંધાયને કાઢવુ અથવા આઇસમાં મોલ્ડ મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. મોલ્ડ ઘણી નકશીનું લેવું નહી, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહી. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર ૨ જું.

ઉપર લખ્યું છે તેવો કૅર્નફ્લૉઅર તોળા ૯, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦।, વૅનીલા રાજબૅરી અથવા લૅમન અૅસૅન્સ જે તે એક જાતનું ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી અને સફેદીને કઠણ ફ્ફ ચઢાવવો. કૉર્નફ્લૉઅરને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ખાંડ ભેળીને પછી ઉતારવું અને ફુકું થાયને ઇડાં, અૅસૅન્સ તથા એળચી જાયફળ ભેળા પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ ખજુરનું.

ખજુરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પછી બરાબર મસળીને નરમ માવા જેવો કીવેલો સોજો ખજુર રતલ ૦॥, સુકા પાંઉનું બારીક કીમ એટલે ક્રમ્બસ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખજુર સાથે પાંઉનાં કીમને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બીજો બધો સામાન ભેળવો અને એ મેળવણીથી જરા ઘુરૂં ભરાય તેટલો એક બેલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું એ પુડીંગ જોવામાં સારા રંગનું લાગતું નથી પણ મેળવણીમાં ખજુર સુદલ માલુમ પડતો નથી પણ માવાનું બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગે છે.

પુડીંગ ખાજા, સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેળાં ખાજાં સીંગર બેઉ મળીને તોળેલું એક શેર લેવું અને તેને ભાંજીને સોજાં તાજાં બે શેર દુધ સાથે કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ બરોબર મેળવીને ચુલે ઘુંટીને કણક જેવું થાયને ઉતારવું અને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા સોજો ગોલાબ નાખી છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। ભેળીને તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. માનના માવાના સમોસાનું પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં અડધો શેર દુધ તથા બે ઇડાં ઓછાં લેવાં.

પુડીંગ ગાજરનું.

સોજાં ગાજરને નરમ બાફી છોલી વચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ઘુટીને નરમ માવા જેવાં કીધેલાં તોળા ૬, ખાંડ શેર ૦।, માખણ તોળા ૫, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રંબસ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફ પેસ્ટ પાઇનો તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેહવણી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. પછી માખણને મસળેલાં ગાજરમાં ભેળીને પછી તેમાં બધો સામાન એકેક પછી મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ માટે આગે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો ૦। ઇંચ પતળો બનાવીને દીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી માહે સરખો પેસ્ટ મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી મદયમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જું.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એમજ ખમણેલા પટેટા; માખણ; ખાંડ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।;

સોજીું તાજીું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચગચી ૦॥.

કાળી દરાખને સોજી ધોઇને ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધોઇને તદન કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીં દુધમાં મેળવીને પછી એમાં અકેક પછી બધો સામાન ભેળી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરીને કઠણુ બાફી ગમે તો એમજ ખાવું અથવા સૉસ બ્રૅંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસબૅરી.

ગુસબૅરીનો ભરેલો રસ પાશેર ૨ એટલે પાઇંટ ૧, આરારૂટ અથવા નેપલ્સ બીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો ભુકો તલ ૦।, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજીું તાજીું દુધ શેર ૦॥, માખણુ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪; પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

મજાઉની પાકેલી ગુસબૅરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ધોઈ લુછી ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાવડે ભચડયા કરવું. અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક આંધરાંની ચાળણી યા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને તે ઉપલ હીસાબે બે પાશેર લેવો અને તેમાં દુધ, ખાંડ, બીસ્કીટનો ભુકો તથા માખણુને બરાબર મેળવી તપેલીને પાછી ઉજાળી બરાબર સાફ કરીને તેમાં નાખી ઇંગારે મુકીને હુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી મેળવણીમાં ભેળીને પુડીંગ ગાજરનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં મેળવણીને ભરી ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર મેળવણી અમથાજ દીશમાં ભરીને ભુંજવું.

પુડીંગ ચૅનસલર.

સોજીું તાજીું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ, માલુંગાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા; કીસમીસ દરાખ; સ્પંજકેકની '૦। ઇંચ કાપેલી કાતરીઓ; રૅતેફ્યાકેક; માખણુ તથા શૅરી બધું ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈવાળી

તપેલીમાં ગાળી માહે ઇડાંની દાળ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું કરવું. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોલ્ડમાં માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેના તળીયાંમાં મુરબ્બાના કટકા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા બીજી કાંઇ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસવા, તેમજ મોલ્ડની બોરદુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરબ્બાની ખોસીને પછી હેઠે સ્પંજકેકના કટકાને અકેક સાથે અડડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરબ્બો ભભરાવી તેની ઉપર રૅતેફયાનું પડ કરી જરા શૅરી રેડી એ રીતે ઉપર સુધી આખું મોલ્ડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને માખણ લગાડેલું કોરૂં કાગજ ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઉથલાવીને મોલ્ડમાંથી આખું પુડીંગ કાઢવું.

પુડીંગ ચૅસ્નટ.

ચૅસ્નટનો બારીક પાઉદર રતલ ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચૅસ્નટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને ઉતારી ચૅસ્નટને કાઢીને તેની છાલ કાઢી નાખી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બરાબર છુંદી મલમલના કપડાંથી ચાળીને ઉપલે હીસાબે એ પાઉદર લેવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવવાં પછી માખણને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટી ક્રીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચૅસ્નટનો પાઉદર ભેળીને પછી માહે બાકીનો સામાન બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એક સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી ઉપર તે મુકીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચૉકોલેટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।,

સેાજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, ઘણેા સેાજ્જે ગેાલાબ લીકરગ્લાસ ૧.

આટાને ચાળવેા, ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટેા, ખાંડ અને ચૅાકેાલેટ નાખી બધું ખુબ એકરસ કરીને છેલ્લે દુધ, ગેાલાબ તથા ઇડાંની દાળ બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મેાલ્ડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચેાખાના આટાનું.

ધેાયલા ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા; સેાજ્જુ માખણ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ા, સેાજી ખાંડ શેર ાા, સેાજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૧ાા તાજાં ઇડાં ૬, સેાજ્જે ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને ધેાઇને કેારડી કરવી. આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળી સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળી ચુલે ઘુંટી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ મેળવીને બીજાં કેાડીનાં વાસણમાં ખાલી કરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઠંડીની રૂતુમાં બાર કલાક અને બીજી રૂતુમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા પછી ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે ભેળી બાકીનેા બધેા સામાન એમાં બરાબર મેળવવેા અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલેા છે તે ા ઇંચ જેટલેા પતળેા બનાવી હેઠેથી કીનારી સુધી સરખેા મુકી કીનારીને બરાબર કાપીને પછી અંદર મેળવણી ભરવી અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઇ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગનેા ટેસ્ટ વધારે સારેા થાય છે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ७॥, સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવાં અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી કુકું થાયને ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવવું અને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજીને અમથું ખાવું યાં કોઇ પણ જાતની જૅલી અથવા જામ સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો બે નાના ચમચા મેળવીને પછી ભુંજ્યાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને વધારે સારૂં થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજી ખાંડ શેર ০॥, સોજા ઝીણા રાધવાના ચોખા રતલ ০, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ વાઇનગ્લાસ ૧, શૅરી અથવા બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી તથા ८ ની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધાં શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને માહે ખાંડ, ०। રતલ માખણ, ક્રીમ તથા જાયફળ

ભેળીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી ઇડાં મેળવી બદામ નાખી શૅરી યા બ્રૅંડી ભેળવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલું પુડીંગ દીશ લેવું અને આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી દીશમ માખણ લગાડીને પછી તેનાં તળીયાંથી કીનારી સુધી સરખો મુકી છરીથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથાંજ માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. પફ પેસ્ટ મુકેલાં પુડીંગમાં ગમે તો પેહલે પેસ્ટની ઉપર રાજ્બૅરી અથવા બીજી કોઇપણ જાતની જામનું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ા ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળેલા શેર ૦ાા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૦ાા.

ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી દાહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી પાઇદીશ યા લંગડી જેમાં ભુંજવું હોય તે એ મેળવણીથી થોડું અધુરૂં ભરીને તેમા જલેબીના કટકા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળા ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ જુબીલી.

એક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજકેકની પતળી સ્લાઇસ અડધો રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઑરેંજ માર્મલેડ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડી એક સાદાં મોલ્ડમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ પેલી કાતરીઓનું એક પડ

મુકવું અને આએ ચોપડીમાં દુધપાક ૨ જો છાપેલો છે તે લખ્યા કરતાં એજ પતળો બનાવીને તે થોડો રેડી એજ રીતે કાતરીઓનું પડ મુકી તે પર દુધપાક રેડીને એ પ્રમાણે આખું મોલ્ડ ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ જૅલી.

કોઇપણ જાતની મોજી જૅલી રતલ ૦|, દળેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૯ ઇડાંની સફેદી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને જૅલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાઇડીશમાં ભરી તેની ઉપર સફેદીને પાંથરવી. પછી પુડીંગ સોનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને ડીશને વાંકું કરતાં જૅલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જાણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

પુડીંગને કપડાંમા બાંધીને બાફવું હોય તો મોજાં ધોતાં જાડાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢી તેને પાંથરીને તેની ઉપર આટો છાંટવો અને તેમાં પાંઉનું પુડીંગ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને એ કપડાંની વચમાં મેલીને તેનું ઢીળું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલે છે. પણ કોઇબી જાતની ફ્રુટનું પુડીંગ હોય તો તેનું ટાઇટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધેલું પુડીંગ ડુબતાં પણ તેની ઉપર પાણી રહે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે રાખ્વું. પણ વળી બફતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં પોતળું હેઠે તપેલાંમાં ચીટકી જસે, માટે અવારનવાર પોતળાંને ચમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેટલું નાનું મોટું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી ઉઠી ત્રણ કલાક અને કોઇ પુડીંગ બફાઇને કઠણ થતાં તો પાંચ છ કલાક પણ લાગે છે. જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાઉ જાય છે. તેટલા માટે બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેર્યા કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી પોતળું કાઢીને તેને ઠંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. ડીશ યા બીજાં વાસણુમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોય તો તે વાસણને હમેશ પુરતું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહી પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો

રાખ્વેા અને ધેાતાં સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવેા અને તેના ચારે છેડા ઝુળતા રહેતાં પાણીમાં પડે નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઇને પછી ટાઇટ રહે તેમ કપડાંને જાદી દેારીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફ્વા માટે પાણીની અંદર મુકતાં તેા માહે પાણી ભરાઇ જાય છે, તેટલા માટે તપેલીમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પેાહેાળી આન્ની અથવા એવુંજ કાંઇ વજનનું મુકવું. કારણ હલકું હેાય છે તેા તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી ખીસી જાય છે અને તેમ થતાં ઉપર મુકેલું દીશ પડી જવાનેા સંભવ રહે છે. એ રીતે આન્ની અથવા બીજું મુકયું હેાય તેની ઉપર બાફ્વાનાં પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ઠેરવીને મુકયા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણ થયને તપેલાંને ઉતારીને અંદરથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઇ ઉપરથી કપડું છેાડી નાખ્વું. પણ તપેલાંમાં ઉકળતું પાણી પુડીંગને લાગે નહી તેટલું એાછું રાખ્વું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફ્વાને બદલે અમથુંજ બાફવું હેાય તેા ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંધાડું બાફ્વા મુકી તપેલાંની ઉપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનેા બાફ ઢાંકણપર જમાવ થઇ તેનું પાણી થઇને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપકયા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહી. તેટલા માટે પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાથરીને તેની ઉપર ઇંગાર ચાલુ મુકયા કરવા, તેથી ઢાંકણપરની વરાળ સુકાઇ જશે. ઉપલી પુડીંગ બાફવાની બેઉ રીત સાધારણ છે પણ એનાં કરતાં વધારે સેહેલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઇ પણ બાફવું હેાય તેા તેની મેળવણીને દીશમાં યા વાટી કે લંગડીમાં અને થેાડું હેાય તેા કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું નહી, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મુકવા નહી, પણ તપેલાની ઉપર જે ઢાંકણ ઢાંકવાનુ હેાય તેને એક ધેાતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાની ઉપર ચટું મુકવું અને ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાનાં ગાંઠ બાંધે છે તે પ્રમાણે એ કપડાંના ગાઠ ઢાંકણની ઉપર વચમાંથી ટાઇટ બાંધી લઇને પછી એ બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રહે તેમ તપેલાની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વરાળ તે કપડું સેાસી લેશે.

પણ વળી ઘણેા વખત બાફવાનું હશે તેા કપડું બાફથી ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે. માટે તેમ થાય તેા તે ભીનાયલું કપડું છોડી નાખીને બીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. આએ રીતે બાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડે છે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજા કોઇ પણ કેક યા બીજું કાંઇબી દીશમાં યા પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં ભરીને ભુંજવું હેાય તેા પેહલે જાદાં સેાજાં કોરાં કાગજને દાબડાનાં તળીયાં. બરાબરનું સરખું ગેાળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાબડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઇ તેમજ પેાહેાળાઇ જેટલું સરખું કાગજ કાપી એવાજ બીજાં બે ત્રણ કાગજો કાપીને તેને માખણ લગાડવું અને ઘી નાખ્યા વગર અમથાજ થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાબડાનાં તળાયાંના પત્રાં બરાબરની ગેાળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાદી રેાટલી વણી સરખી કાપીને ભુંજયા વગર એમજ એ કાચી રેાટલીને પેહલે દાબડામાં હેઠે મુકયા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગજો એકઠાં મુકી બેારડુપર પણ માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગજો ફરતાં મુકીને પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણ ઘણાખરાં કેક ભુંજાતાં ઉપસે છે માટે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી નહી પણ બેથી ચાર આગળ સુધી દાબડેા અધુરેા રહે તેટલીજ ભરવી. દાબડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રેાટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તેાય એ રેાટલીને લીધે કેક બળતું નથી પણ બરાબર ભુંજાય છે. દીશમાં પુડીંગ અથવા બીજું કાંઇબી ભુંજવું હેાય તેા પેહલે તે વાસણને માખણ યા ઘી જે હેાય તે પુરતું લગાડીને જેવી મેળવણી હેાય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરી ભરવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા ધામી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા માટે જેમ લખેલું હેાય તે મુજબ તેને ભુંજવું. પણ પ્લમકેક તથા ક્રીસમસકેક તેમજ એવાંજ બીજા કેક તેા હમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવા. જેને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હેાય છે તે તેા એ મેાટાં કેકને તંદુરમાં પણ ભુંજી શકે છે. તંદુરમાં કાંઇ પણ ભુંજવું હેાય તેા પેહલે તેમાં થેાડી રેતી પાથરીને પ્રથમ તેને મેાટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું. તે પછી ભુંજવાની જે ચીજ હેાય તેને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું ફરી છાપેલું હેાય તેા તંદુરમાં પત્રાની યા ત્રાંબાની થાળી મુકીને

પછી જે ભુંજવાનું હોય તેને માહે એકેક સાથે અથડે તેમ નહી પણ સેજ છુટું છુટું તેમાં બરાબર ગોઠવીને મુકયા પછી તંદુરપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગાર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને તેમાં બળતું કરવું. પણ તંદુરની નીચેનું મોટું બળતુ કાઢી નાખીને ધીમું રાખ્વું અને તંદુરમાં મુકેલું ડાઝી જાય નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડીને જોયા કરવું અને બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. પાઈ તથા ક્રસ્ટવાળાં પૅટીસને ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું જોઇયે. કારણ ગરમીથી ક્રસ્ટ ખીલી જાય છે. પણ તે ક્રસ્ટ ખીલે પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર આંગળાં ફેરવવાં, એમ કીધાથી બધા પોપડા એકેક સાથે વળગેલા હોય તો તે છુટા પડે છે. તે પછી મજાહનું બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહી પણ મધ્યમ તંદુર જોઇયે છે, એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઇયે, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણુ ઉપર ઓછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઇ ગયું છે કે નહી તે તપાસીને પાછું ઢાંકવું અને થયું નહી હોય અને ઇંગાર બુજાવા આવે તો બીજા મુકવા. પણ લાલ થયું હોય તો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને ઇંગાર જેમ બુજાતા જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર ઓછા મુકતાં રહેવું અને કેક મોટું હોય તો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા બુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી અથવા સળીની ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોય તો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું લાલ થઇ ગયું હોય તો કેકની ઉપર બેસતું આવે તેમ કોરાં સફેદ જાદાં કાગજને ગોળ કાપીને તેની ઉપર માખણ લગાડી એ માખણવાળું પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, તેમ કીધાથી કેક ઉપરથી વધારે ડાજતું અટકશે અને અંદરનું કાચું રહેલું બરાબર ભુંજાશે જો એ કાગજ ડાઝી જાય તો એ મુજબ માખણ લગાડેલાં કાગજો અવારનવાર બદલ્યા કરવાં અને કેક બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. કોઇ પણ બીજાં મોટાં કેક અથવા પુડીંગ અંદરથી કાચુંજ હોય અને ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાય તો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે

માખણ લગાડેલાં કાગજો મુકયા કરવાં. પણ પ્લમકેક યા બીજી કોઇપણ ચીજ ભુંજાવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાય છે. તો પણ ભુંજવા મુકયા પછી પેહલે તો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઇયે, કાંકે પેહલે એમ તાપ લાગ્યાથી ભુંજવા મુકેલી ચીજ ઉપસીને બરાબર ખીલી આવે છે અને પેહલે હેઠે બરાબર તાપ લાગતો નથી તો પછી જોકે ભુંજાય છે ખરૂં, પણ ખીલ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાય છે. જયારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઇબી ચીજમાં છરી અથવા સળી ખોસીને ઉપર લખ્યું છે તેમ તપાસવું, ઉતાવલ કરીને જલદી તેમ ભોકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં ભુંજાતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીલેલું હોય છે તે ચપટઇને બેસી જાય છે અને તે પછી તે પાછું ઉપસતું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઇ ભઠ્ઠીમાંજ સારી ભુંજાય છે તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ ભુંજાય છે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર ભુંજવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહલાઇથી બની શકે છે. જો સ્પંજકેક મોટાં બનાવવાં હોય તો તદનજ કલઇ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને ઘણું પુરતું માખણ લગાડવું અને એ સ્પંજકેક ભુંજાતાં ખીલે છે માટે એની મેળવણીથી વાસણને પોણુંજ ભરવું પછી એ મેળવણીવાળાં વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવા તો તે જેટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે મેળવણી તૈયાર થવાની આગમચથી ગામઠી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખવા અને તેમાં હેઠે પાંથરીને સરખા મુકી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલું વાસણ મેલી ઉજાળેલાં સાફ મોટાં ઠીકરાંને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકીને લંગડી યા વાટી જેટલું મોટું હોય તેટલાંજ મોટાં લોઢાંનાં વળાંને ઠીકરાંની ઉપર મુકીને તેમાં પેહલે ઇંગારને જરા પાંથરેલા મુકવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ કેક ઉપસે પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપસ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર ખસેડીને બોરડુ પર કરી જરૂર પડે તેમ જયાંથી કેક શીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું. અને તૈયાર થવા આવેને ઉપલી રીતે છરી ખોસીને તપાસવું અને લાલ થઇ જાય તો એની ઉપર પણ માખણ લગાડેલું કાગજ મુકવું. હમેશ

મેળવણી ભરેલાં વાસણ જેટલી મેાટીજ સગડી યા ચુલાે વાપરવાે જોઇયે કે તેથી ફરતી બધી બાજુપરથી કેક બરાબર ભુંજાઇને લાલ થાય. જો બરાબર તજવીજથી ભુંજાય તાે સગડી ઉપર વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં એ સ્પંજકેક મજાહનું બની ભુંજાઇને તૈયાર થાય છે. પ્લમકેક, ક્રીસમસકેક અથવા બીજા એવાં કેક પણ સગડી ઉપર ભુંજવાં હાેય તાે લંગડી અથવા વાટીનાં તળીયાં જેટલુ જાડું સફેદ કાેરૂં કાગજ ગાેળ કાપી તેને પુરતું માખ્ખણ લગાડીને હેઠે તે મુકવું અને ફરતું પણ એવુંજ માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ મેલી ઉપસવા માટે જગ્યા ખાલી રાખી મેળવણીથી પાેણું ભરીને ઉપર સ્પંજકેક ભુંજવા લખેલું છે તેમજ એ કેકને પણ ભુજવા મુકવું. પણ એ કેક સ્પંજનાં જેટલાં જલદી ભુંજાશે નહી, એને ભુજાતાંતાે બેથી ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેઠે અવારનવાર ઇંગાર મુકતાં રહી ડાજે નહી માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી હાેય તાે કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી કાઢીને ઉપરનાે ઉપસેલાે ભાગ ગરમ કીધેલી છરીવડે સફાઇથી સરખાે કાપી કાઢયા પછી ઉપર આઇસીંગ પાંથરીને પાછું વાસણમાં મુકીને ચુલા યા સગડીમાંથી ઇંગાર કાઢી નાખીને પછી ઉપર ઠીકરૂં ઢાંકી ઘટે તાેજ ઘણા ઝેજ ઝીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આઇસીંગને સુકવવી. લંગડી યા વાટી જેટલી માેટી સગડી નહીંજ હાેય તાે પછી માેટા ચુલામાં જરા વધારે રાખ ભરીને તેની ઉપર ભુંજવું. કાેઇ પણ જાતનાં પુડીંગ ડીશમાં ભરવાને બદલે એમ લંગડી અથવા વાટીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજી શકાશે, તેમજ કાેઇ પણ જાતની બીસ્કીટ યા નાનખટાઇને માેટી કલઇ ભરેલી તદનજ સપાટ તળીયાંના કથરાેટ યા થાળીમાં પાંથરીને છુટી છુટી મુકીને તેની ઉપર બીજી એવીજ થાળી ઉલટી ઢાંકીને જમીનપર રાખ પાંથરીને પછી તેમાં ઇંગારને પાંથરીને મુકી ત્રણ યા ચાર ઇંટ મુકીને પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે ભુંજી શકાય છે. પણ ઇંટ યા નળીયાંને બદલે કદાપી પથર મુકવા નહી, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ ટ્રાઇફલ.

રાજબૅરી જામ રતલ ૦।।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, મીલનાે પેહલાં નંબરનાે ઘઉંનાે આટાે તાેળા ૪, સાેજું તાજું દુધ શેર

૧।।, તાજાં ઇંડાં ૫ તથા બીજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧।।, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસન્સ દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને તેનો રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેકીને સુકો કરવો. પાંચ ઇંડાંની દાળને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ ફક્ ચઢાવવો. પછી નવટાંક ખાંડને જરા જરા કરી દાળમાં બધી બરાબર ભેળીને એમજ જરા જરા આટો નાખી પંદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળવવી અને નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુ યા થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર, સઘડી અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું અથવા તેમાં છેલ્લે ભોંયપર રાખ પાંથરી ઇંટ યા નળીયાં મુકીને તેપર ભુંજવા લખેલું છે તે રીતે ભુંજવું. પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવા માટે હેઠે ઉપર છુટા છુટા અને થોડાજ ઇંગાર મુકવા. કારણ એ કેક પતળું હોવાથી જલદી ભુંજાશે. ભુંજાયને કેકને કાઢવું અને ઠુકું થાયને તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળી છુટી જાય નહી માટે ઝીણાં સફેદ કાગજમાં થોડીવાર વીટાળી રાખવું. ત્યાર બાદ એ કેકનાં રોલનાં સરખી અડધી ઇંચ જાદી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ખીલોરની દીશમાં અકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી ઇંડાંની એક દાળને ખાવાના કાંટાથી એક કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને તેમાં કૉર્નફ્લૉઅર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર ભેળી ખાંડ મેળવી ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરવુ અને દુધપાક જેવું પતળું કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારીને ઍસૅન્સ ભેળી એ કસ્ટર્ડને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરી દીશમાં મુકેલી કાતરીઓની ઉપર રેડી તેમાં થોડું પચે પછી ખાવું. એ પુડીંગને ભુંજવું હોય તો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું પણ કસ્ટર્ડને ઠંડું કરવું નહી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા લંગડીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં રોલની બની કાતરીઓ ગોઠવીને તેની ઉપર કસ્ટર્ડ રેડી માહે પચાવ્યા પછી હેઠે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચ્યાર ઇંગારની ગાંગડીઓ

છુટી છુટી મુકી ઉપર ઠીકરૂં ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકીને બરાબર લાલ ભુંજવું. કૉર્નફલૉઆરને બદલે ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા નરમ થાયને ખાંડ મેળીને ઘુંટયાજ કરી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે એ તથા જાયફળ મેળવી પાઇદીશ અથવા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજી ઠંડું પડેને રાજબૅરી યા બીજી કોઇ પણ જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, તાપીયોકા રતલ ૦ા, સોજું માખણ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક શેર સોજાં ગાળેલાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે બે કકરા પાડી. પછી ઇંગારે ઘુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું. પછી ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સાફ કરી તદન સાંફ તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડી માહે ખાંડ મેળા બીજા ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તાપીયોકાવાળી તપેલીમાં નાખવું અને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન તાપીયોકા સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ આજ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે ૦ા ઇંચ જાડો બનાવી

દીશમાં સરખો મેલી ઝીનાઈ છરીવડે સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં અમથીજ મેળવણી ભરીને બાફવું, એ બાફેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગે છે. લાલ પુડીંગ પસંદ હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ભરવું, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાય છે.

પુડીંગ ટોમેટો.

પાકાં પણ કડણ વચલાં ટામોટાં રતલ ૧, ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, કાંદા નવટાંક, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨॥, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના ગરનો ભુકો તોળા ૨, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સૅલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી ખીમા સાથે એ કાંદા, સૅાસ, સૅલરી, સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક, મરી તથા વાસી પાંઉના ગરનો ભુકો બધું બરાબર મેળવવુ અને આએ વીવીધ વાંનીગાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામોટાંને છોલી ઘણી ચાલતી છરીવડે સફાઇથી બધી ૦। ઇંચ જેટલી જાડી સરખી કાતરીઓ કાપવી. પછી એ ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ટામોટાંમાંથી અડધાંને હેઠે પાંથરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવીને પછી એની ઉપર અડધી ખીમાંની મેળવણી પાંથરી પાછું એજ રીતે ટામોટાં, ખાંડ તથા ખીમાની મેળવણી મુકી છેલ્લે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાંથરીને તેની ઉપર છેટે છેટે થોડું થોડું કરી બધું માખણ મેલી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

પુડીંગ તીપ્સી.

આએ ચોપડીમાં સ્પંજકેક ૨ જું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના ગોળ

દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સરખું લાલ ભુંજીને દાબડામાંથી કાઢવું. પછી થેાડી નવી બદામની બીજને છોલી ધેાઇ લુછીને તદન કેાડી કરી તેની સ્લાઇસ કાપીને તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ બધે સરખા ખેાસી આએ ચેાપડીમાં કેક તીપ્સી છાપેલું છે તે મુજબ એમાં પણ દારૂ પચાવ્યા પછી આએ ચેાપડીમાં દુધપાક, પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ બનાવવાની છાપેલી છે તેમાંનું કેાઇ પણ એક બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હેાય તેા એકસરખી ઉંચાઇનાં પણ નાનાં મેાટાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજકેક ઉપલી મેળવણીમાંથી બનાવવાં અને હેઠેનાં મેાટાં કેકની ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસતું કરવા માટે મેાટાં કેકની ઉપરનેા ભુંજાયલેા લાલ ભાગ બીજાં કેકના પેરાવા જેટલેા વચમાંથી છગાવડે સફાઇથી જરા કેાતરીને કાઢી નાખી ઇડાંની સફેદીવડે બીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને તેની ઉપર ચેાથું કેક બેસતું કરવું. તેમ કીધાથી જાણે એકજ મીનારા જેવું આખું લાલ કેક દીશશે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાઇસ ખેાસી દારૂ પચાવ્યા પછી દુધપાક, કસ્ટર અથવા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું બનાવીને ઉપરથી રેડવુ. એકજ કેક હેાય તેા તેની વચમાં રૂપીયા જેટલેા મેાટેા સરખેા ગેાળ ગાળેા છેક હેઠે સુધી સફાઇથી કેાતરીને પછી દારૂ પચાવીને છેલ્લે જે રેડવું હેાય તે ઉપરથી રેડવું. તેમ કીધાથી કેકનેા અંદરનેા ભાગ પણ નરમ થશે. એમાં વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ૨ જું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક પહેલું છાપેલું છે તે રીતે આઠ ઇડાંનું આટાનું બનાવેલું સ્પંજકેક, રાસ્બેરી અથવા સ્ટ્રાબેરી જામ રતલ ૧, સેાજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।।, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦।। તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, સેાજું તાજું દુધ શેર ૨।, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૫ ની સફેદી, શેરી અથવા બ્રેંડી વાઇનગ્લાસ ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૦।।, એસેન્સ આવ રેાજ ટીપાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સ્પંજકેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડ ઉપર માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ લગાડવી અને એ બધું ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેટલાં ઉંડાં તદનજ આખ્ખાં એનેમલનાં બોલની અંદર પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ બધી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર ફરતો બધો દારૂ રેડવો, પછી સવાશેર દુધમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ઇંડાંની ત્રણ દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી ત્રણ સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટી પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારીને બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ કડણ થાય ત્યાં સુધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને પછી ઠંડું પડેને આખ્ખુંજ પુડીંગ બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી ઇંડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલા બધા સામાન સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવું ઘાડું એ કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી છેલ્લે ઍસૅન્સ તથા એળચી જાયફળ ભેળી ઠંડું થાયને પુડીંગની ઉપર બધું રેડવું. એ પુડીંગ મજાહેનું થાય છે. બાફેલાં પુડીંગને આઇસમાં ઠંડું કીધા પછી કાઢીને કસ્ટર્ડ પણ એમજ આઇસમાં ઠંડું કરીને પછી ઉપર રેડયાથી પુડીંગ વધારે સારૂં થાય છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૩ જું.

સ્પંજકેક ૨ જું આજ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં સામાનનું છાલકું મોટું બનાવેલું સ્પંજકેક ૧, આજ ચોપડીમાં ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જી છાપેલી છે તેમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ રાજબૅરી; ઓરેંગેજ; ઍપ્રીકોટ અથવા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરબ્બો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ૦ાા, દેરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, શૅરી યા બ્રૅંડી વાઇનગ્લાસ ૧ાા, વેનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજકેક છાલકું અને મોટું બનાવેલું આખ્ખુંજ રાખવું અથવા તેની કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોય તો તેને એમજ કાતરીઓની ઉપર એકજ પડે ચોપડવી પણ કેક આખ્ખું હોય તો તેની ઉપર તેમજ બધે ફરતી બોરડુપર સફાઇથી ચોપડવી. પણ

મુરબ્બો કાંઇ એમ ચોપડી શકાય નહી માટે તેને લાકડાં યા રૂપાંના ચમચાથી ભાંજી મેળવી જામ જેવો કરીને પછી તેને એમજ ચોપડવો. પછી બીલોરની ઉંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અને કાતરીઓ હોય તો સફાઇથી સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર બધો દારૂ રેડીને માહે પચાવવો. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે ક્રીમ બનાવીને તૈયાર કરી ઠંડી થાય ને તેમાંથી ત્રીજાં ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડીને તે બંધાવા માટે દીશને આઇસમાં મુકવું પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ ક્રીમને એજ રીતે કેકપર રેડી બંધાઇને કઠણ થવા દેવી. તેટલાં પેલી દુધની અડધો શેર ક્રીમમાં ખાંડ તથા વૅનીલા નાખી જરા ઘુંટીને કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર સફાઇથી ચોપડીને તુર્ત ખાવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગે છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૪ થું.

આએ ચોપડીમાં સ્પંજકેક પેહલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલા સામાનનું એક ઉંચું મોટું સ્પંજકેક બનાવી ભુંજીને તૈયાર કરવું. પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો રતલ ખાંડની ગોલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવીને તેને કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુપર સફાઇથી પતળી ચોપડીને પછી તે બંધાયને કેકની બધી અડધી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી ગરમ છરીવડે કાપી તેનાં એકેક પડની ઉપર રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા ગ્રીનગેજ જામ ચોપડી તેની સાદી બોરડુપર નોઇયો અથવા મૅરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી એકેકની ઉપર મુકીને પાછું આખું કેક કરવું અને તેને બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં મુકી દેરીની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરમાં છુંડેલી ખાંડ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ થોડાંજ ટીપાં ભેળીને કેકની ઉપર રેડી દીશને આઇસની ઉપર મેલી પુડીંગને ઠંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. નોઇયો અથવા મૅરેસશીનો દારૂ નહી હશે તો બ્રૅંડી યા શૅરી ચાલશે.

પુડીંગ ફ્રેન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ; સુકી મોટ્રી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦।, કોઈ પણ જાતનું શરબટ પાશેર ૦।।.

દરાખને ધોઈ નુછીને કોરડી કરી મોટીમાંથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. પછી આટામાં માખણ બરાબર મેળવી બધો સામાન માહે મેળવી એક ઉંડા વાસણમાં મેળવણી ભરી સફેદ ધોતા જાદાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંનવરઇનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।।, સોજી ખાંડ શેર ૦।, ધાંનવરઈ તોળા ૫, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, નવી સોજી બદામની બીજ ૩૦, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇડાં ૩, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ધાંનવરઇને ચુંટી સોજી ધોઇ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મેલવું અને પાણી સુકાયને માહે ખાંડ તથા દુધ મેળવીને ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને માહે બધો સામાન તથા નવટાંક માખણ મેળવી પાઇડીશ અથવા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પુડીંગ લાલ કરવું હોય તો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેંદા ખાંડ રતલ ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।,

નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કરંટ દરાખ નવટાંક; ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, ખોપ્પરી કીચેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥।, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ તથા એકનો રસ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણ સાથે ખાંડને સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી બધું પીગળેને ઉતારવું અને ફુકું થાયને તેમાં ઇંડાંની દાળ મેળવી અને નાળીયેરને સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે બારીક પીસી તેમાં પેહલે દુધ અને પછી બીજો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી છેટલે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂ લાગે છે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ જું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર; સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાંની દાળ ૬, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફલાવર વૉટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળવો. પછી આએ ચોપડામાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ પતળો વણી આએ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાથી છેક કીનારી સુધી મુકીને ઉપરથી સરખો પફ પેસ્ટ કાપીને માહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પફ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. ઑરેંજફલાવર વૉટર પસંદ નહી હોય તો તે લેવું નહી

પુડીંગ પઉવાનું.

ચુંટેલા સોજા નવા પઉવા માપેલી ટીપરી ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧I, નવી બદામની બીજ; કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક શેર oI, ચીનાઈ સવસવના; આરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, છુંડેલી એલચી તોળો oII તથા જાયફલ તોળો o I, તાજાં ઇડાં ૫, બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ દરેક નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પઉવા જ્યાં સુધી મજાહના સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીથી ધોઇને પછી સાફ બોયાંમાં નાખી અંદર બેસ્તી ચટી રકાબી મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પછી દુધને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે બરાબર એક કકરો પડેને ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરીને માહે તે ભેળીને દુધને એક પાશેર જેટલું બાળીને એક શેર રાખીને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં પઉવા તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાઈદીશ અથવા લંગડી કે તાટીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મદયમ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. લાલ પુડીંગ સારૂં લાગે છે માટે તેવું કરવું હોય તો મેળવણી કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટા ખીમાનું.

સોજું નરમનું નકી ગોસ્ત રતલ oII, આગે ચોપડીમાં પટેટા મેરડ છાપેલા છે તે મુજબ મેરડ કીધેલા પટેટા રતલ oII, કાંદા નવટાંક, આદુ તોળો oII, લસણ તોળો o I, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, બારીક કાપેલી સેતરી તથા પારસી દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, નીમક; ઘી તથા વેલાતી સૉસ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણને છોલીને ઘણાજ બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી જરા ઘીમાં ફીકો લાલ રંગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરૂં બાફી કાઢી ઠંડું પડેને ચાલતી છરીવડે ઘણુંજ બારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ તોળા ઘી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી માહે બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલો બધો સામાન તથા અડધો તોળો નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સૉસ માહે નાખી બધો સામણુ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું ઘી લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી અડધી હેઠે પાંથરીને મુકી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણી બધી પાંથરીને મેલીયા પછી બાકી રહેલી પટેટાની અડધી મેળવણીને તેની ઉપર સફાઇથી સરખી પાંથરવી અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મેલી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, શૅરી યા બ્રૅડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, ઑરેંજ મારમેલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

આટાને મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા દુધ સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છાલ સાથે એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને એ કકડતું દુધ

જરા જરા કરી આટામાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી એમાં બધો સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ અથવા વાઠીને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ર જું.

ઉપર પટેટાના આટાના પહેલાં પુડીંગમાં લખ્યા જેટલા આટાને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું. પછી સોજા તાજા અડધો શેર દુધનો કકરો પાડી જરા જરા કરી બધું એ મેળવેલા આટામાં બરાબર ભેળવું. પણ પુડીંગ વધારે સારૂં કરવું હોય તો દુધમાં મેળવેલા આટામાં અડધો શેર ભરેલી દેરીની ક્રીમને ઠંડીજ ભેળવી. પછી તાજાં છ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે મેળવણીમાં ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવવી. ત્યાર બાદ એક ગોળ મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી સુકા ઑરેંજના વેલાતી મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા ક્રીસમીસ દરાખને ખપ જોગી લઇ તેને મોલ્ડમાંનાં માખણમાં સરખી હારમાં બેસી અંદરથી તે નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહે પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ ઉપર મેલી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી મોલ્ડનું ઢાંકણુ હેઠે આવે તેમ એક રકાબીમાં મોલ્ડને ઉલટું મુકવું અને ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવીને તેમાં એક આન્ની અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકીને તેની ઉપર મોલ્ડ મેલેલી રકાબી બરાબર એવી રીતે ગોઠવવી કે ઉકળતું પાણી મોલ્ડ સુધી પુગે નહી. બીજા ચુલા ઉપર પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તેમ પેલું કકડતું પાણી માહે ઉમેર્યા કરવું. એથી હઠી કલાકે પુડીંગ બરાબર બફાય પછી સંભાળથી ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રેંડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા

કરકા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી તેમાં પટેટા મેળવી કેક ઘુંટવાના શેાટાવડે ખુબ ઘુંટી એકેક ઇડાંને ભાંજી માહે સારીકાની બધાં મેળીને પછી બાકીનેા સામાન મેળવવેા અને એક મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી આએ ચેાપડીમાં પુડીંગ અનેનાસનું પેહલું છાપેલું છે તે મુજબ બાફીને ઠંડું થાયને કાઢયા પછી જૅલીને ત્રાંબાની કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને પુડીંગની ઉપર રેડી મરજી પડે તેા પુડીંગવાળા વાશણને આઇસમાં મુકી પુડીંગ ઠંડું કરીને ખાવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૨ જું.

ઉપર પુડીંગ પટેટાનાં પહેલામાં લખ્યા મુજબના મૅશડ પટેટા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, માખણ રતલ ૦।, કરંટ દરાખ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દેાહલાવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવેા. પછી માખણને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લાવીને તેમાં પટેટા અને પછી ખાંડ મેળી બાકીનેા બધેા સામાન એકેક પછી બધેા બરાબર મેળવવા અને એક પુડીંગ ડીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૩ જું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા સઘળેા સામાન તથા પટેટા લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવેા પણ પટેટાને તેજ રીતે ઇંગારે મુકી કેકને માટે લખેલું છે તેટલેા બધેા કડણ કરવેા નહી, જરા નરમ રાખીનેજ ઉતારીને તેજ પ્રમાણે માહે બધું મેળવીને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું હેાય તેા પુડીંગ ડીશને અને સગડી ઉપર ભુંજવું હેાય તેા લંગડી

અથવા વાટીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડી ઉપર અંગારે ભુંજવું. પણ એને કેકનાં જેવું કઠણ સુકું કરવું નહી; જરા નરમ જેવું રાખવું. એ પુડીંગ પટેટાનુંજ કરવું. તેમાં લખેલું છે તેમ શકરકંદનું એ પુડીંગ કરવું નહી. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો થાડો શીરો નાના ઉઠી ચમચા ભેળાયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા રેસનું થશે.

પુડીંગ પનીરનું.

જાયફળની ભમણીથી ભમણેલું વલાતી પનીર રતલ ૦|, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી એક ઇંચ અધુરૂં ભરાય તેટલાં પુડીંગ ડીશ યા વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી આવે તેવું ઝુરું ઉતારવું.

પુડીંગ પાંઉના ભુકાનું.

રોજના સફેદ ગોટળીનાં પાંઉની જગા જુદી કાતરીઓ કાપીને રહેવા દઇ બીજે દીને તેના ગરનો બારીક ભુકો કરવો. પછી એક વચલાં પુડીંગ ડીશમાં ઉપસવા માટે ઉપરથી થોડી જગ્યા ખાલી રહે તેટલું લેવું અને તેમાં પુરતું માખણ ચોપડીને પછી તેમાં અડધી ઇંચ જાડું પાંઉના ભુકાનું પડ મેલીને તેની ઉપર રાજબેરી જામ સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા સફાઇથી પાંથરીને તેની ઉપર પાછું એમજ પાંઉનું એક પડ અને તેની ઉપર જૅલીનું બીજું પડ પાંથરી છેલ્લું પડ સફાઇથી પાંઉનું પાંથરવું. તે પછી એક શેર સૌના તાજાં દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ ભેળી તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ઢોહવીને માહે તે બરાબર મેળવી થોડું થોડું કરી બધુ [illegible] ડીશમાં [illegible] રેડવું. તે પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં [illegible] લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, પાકાં મીઠાં પપાંઉના છોલેલા કટકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦|, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૧ નો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કલઇવાળા તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે પપાંઉના કટકા તથા તજ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી માહેથી તજ કાઢી નાખી પપાંઉને ઘણું બરાબર ઘુંટીને તેમાં સાત તોળા ખાંડ ભેળા પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીનાં તળીયાંમાં પાંથરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં મેળવી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવીને એ બધાંને દુધમાં ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને દીશમાં પાંથરેલાં પપાંઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. નાળીયેર નાખીને બનાવેલું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગે છે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦|||, સુકાં પાંઉનુ બારીક ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ રતલ ૦|, સોજું માખણ શેર ૦|, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦| ને વાળ ૫, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦ થી ૨૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકડો પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણેક કકરા પાડીને ઉતારી ક્રમ્બસની ઉપર રેડી માખણ ભેળીને ઢાંકી રાખવું અને ઠંડું થાય ને બાકીનો બધો સામાન ભેળા પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. આએ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજયા કે બાફવાથી લાલ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ પાંઉનું ૨ જું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને બાકીના ગરની પતલી કાપેલી કાતરીઓ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, તજનો બારીક પાઉદર જેવો ભુકો વાળ ૨।।, સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, આમંદ વૉટર અથવા ઑરેંજફલાવર વૉટર નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૦।। ની બારીક કાપેલી છાળ, સોજું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને સારીકાની દાહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાળ, તજ તથા આમંદ અથવા ઑરેંજ વૉટર ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખીને ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારીને સોજી કલઈ ભરેલી ચારણીથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ એક પુંડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખ ભભરાવી એ રીતે પોણું દીશ ભરીને પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને તે બરાબર પચે પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એની દુધની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જું.

કેક પટેટા તથા શકરકંદનું આએ ચોપડામાં છાપેલું છે તેમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા શકરકંદને બદલે સફેદ પાંઉનો ગર ૦। રતલ લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીનું પુડીંગ બનાવવું. ગમે તો ઑરેંજ, માલુંગાં યા ચવચવના ચીનાઈ સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા અથવા કીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધી ચીજમાંની ગમે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો બાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ્ટ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા, એક દીવસનાં વાસી પેઠીનાં સફેદ પાંઉના ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦ા, નવી બદામની બીજ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરવી બદામને છોલી ધોઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. પાંઉની ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપીને પછી ચારે બોરડુપરથી પોપડા કાપી કાઢી એ ગરની કાતરીઓ ઉપલે વજને લઇ તેનાં બેઉ પડની ઉપર બરાબર માખણ ચોપડવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી ખાંડને સાફ કરી માહે તે નાખી બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારી કંડું પડેને માહે ગોલાબ મેળવી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા મેળવું. ઓછું વૅનીલા હશે તો ભુંજાયા પછી મુદલ ટેસ્ટ આવશે નહી. ત્યાર બાદ એ બધો સામાન કીનારીની પણ ઉપર આવે તેટલાં એક ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડીને તેમાં પેહલે હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકીને પછી તેની ઉપર જરા બદામ દરાખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી થોડી રેડીને થોડો વખત રહેવા દેવું અને માહે દુધ પચી જાયને એજ પ્રમાણે પાંઉનાં પડ મુકી બદામ દરાખ ભભરાવી જરા ભરાયને પાછું દુધ ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પચેને એ રીતે બધું દીશ ભરી છેલ્લે રેડેલું બધું દુધ બરાબર પચી જાય પછી બાકી રહેલી બધી બદામ દરાખ ઉપર સરખી ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુજવું. અથવા ઉપલીજ રીતે પણ દીશને બદલે કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગ બરાબર લાલ થાયને ઉપર બીજો થોડો ગોલાબ તથા વૅનીલા છાંટવું. મરજી પડે તો હેઠે પુડીંગ પાંઉનાં સોહલાંમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ માટે તૈયાર કીધેલાં દુધમાં કેળાના મુરબ્બાનો ગાડો શીરો નાના હદી ચમચા મેળવો, તેથી પુડીંગ વધાર સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહલું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥।, ગોટલીનું અથવા પેટીનું સફેદ પાંઉ રતલ ૦।, ચવચવના ચીનાઈ સુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૪, સોજી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંડેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧॥, સોજું માખણ અથવા માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને પાંઉના કટકા કરીને માહે ભીનવી રાખી તદન પોચું થાયને સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખણ યા ઘી ભેળવું. અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે, પણ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના સુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ બન.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા વાસી બનની પતલી કાતરીઓ રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

પુડીંગનો બધો સામાન સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં બનની બધી કાતરીઓ ગોઠવીને મુકવી. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી દુધને એક કકરો પાડીને તેમાં ભેળી બીજા ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે ભેળી એળચી જાયફળ નાખીને દીશમાં બનની ઉપર રેડીને એક કલાક રાખયા પછી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ બર્ડસ નૅસ્ટ.

સોજા મોટાં ચાર સપરચનને છોલી ઝીણી છરીવડે વચમાંનો ડાંડો તથા ઠરીયા સફાઇથી કોતરી કાઢીને સપરચનને આખાંજ રાખી પુડીંગ દીશમાં સરખાં ગોઠવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યાર બાદ આગળ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ આરારૂટનું, કૉર્નફ્લૉઅરનું, ચોખાનું, ચોખાના આટાનું, પાંઉનું સેહેલું, પટેટાનું, સાગુ ચોખાનું અથવા એવાં કોઇ પણ બીજા પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી તે કાચીનેજ દીશમાં મુકેલાં સપરચનની એક આંગળ જેટલી ઉપર આવે તેટલી તેમાં ભરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલઇ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીંગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પુડીંગ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લૅમન, ઑરેંજ, ઍપ્રીકોટ, વૅનીલા, રાજબૅરી, સ્ત્રૉબૅરી ઉપરાંત બીજા ઘણી જાતના પાઉદરના સાબુના જેટલા દાબડા ત્રણ જુદી જુદી જાતનાં પૅકેટ આવે છે, તેવાં એક પૅકેટમાંથી ઘણો બારીક પાઉદર સાડા ત્રણ તોળા નીકળે છે. તે પાઉદરને એક સોજા બોલમાં નાખવો અને અડધો શેર સોજા તાજા દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને જરા જરા કરી પાઉદરમાં ચમચાવડે બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બાકીનાં દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર ખાંડ પીગળાવી તેમાં અડધો તોળો સોજું માખણ નાખી ચુલે એક જોશ આપીને ઉતારી પેલા બોલમાંના પાઉદરની ઉપર રેડીદઇ ઝડપથી ચમચાવડે બરાબર મેળવી નાખીને એને તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી અડધી મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. અને પુડીંગ દીશ અથવા બીજા વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી, તંદુર અથવા સગડીની ઉપર મુકી પુડીંગ કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રહે છે, લાલ થતું નથી માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જૅલીની કાની બંધાયલું જોઇતું હોય તો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી ભેળાને તૈયાર કીધા પછી તેને ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ મુકવી નહી પણ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટીને

ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી એમજ બંધાયને કાઢવું અથવા આઇસમાં મોલ્ડ સુકી ઠંડું થાય ને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાય છે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સોજું કડણ દહી શેર ૧, કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળી સુકી દરાખ દરેક તોળા ૫, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા.

બેઉ દરાખને સોજી વેાઇ મોટીમાંથી ઠળીયા કાઢવા. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. પછી દહીમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા ગેાયાંમાંથી છાંડી કાઢીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોતળું બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાના ગોળ દાબડામાં વેચાતી આટો આવે છે તે તોળા ૬, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, છુંદેલી એલચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક ચમટી ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે ઘુંટી કડણ થાયને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે એ તથા એલચી, જાયફળ, નીમક, ઍસૅન્સ સઘળું બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર શુંજવું.

એ પુડીંગ ગરમ હોય છે ત્યારે ઘણું પોચું રહે છે પણ ઠંડુ થયા પછી કઠણ થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારૂં લાગે છે જામ મુકીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગે છે માટે તેમ કરવું હોય તો પહેલે હેઠે ડીશમાં રાજ્બેરી જામ ૦। રતલ પાથરીને પછી ઉપર મુજબની મેળવણી તેની ઉપર ભરીને ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાટો શીરો નાના બે ચમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે, પણ શીરો નાખે ત્યારે જામ નાખવી નહી.



પુડીંગ બાર્લીનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, પર્લબાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની મીંજ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો ગોલાબ તથા બ્રૅંડી દરેક નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી લોખ નુછીને છુંદવી. બાર્લીને ધોઇને સવા શેર ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણીમાં ધીંગારે ઢાંકીને મુકવી અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળતે ઉંધાડુ રાખી ખુંટ્યા કરવું અને જરા ઘટ થાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ તથા બીજો બધો સામાન બાર્લીમાં ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ ડીશ યા કક્ષ્ઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાનો એક ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોજી તાજી દુધની દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, રૅતેફ્યા કેક તથા સૅવૉય બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, ઑરેંજના અથવા ચવચવના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા કરંટ યા કીસમીસ દરાખ એ ચારમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૦॥ ની છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મેલી પીગળી જાયને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખીને રૅતેફ્યા કેક તથા સૅવાય બીસ્કીટ ભેળવી અને એમાં બધી ક્રીમ બરાબર પચે પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉને માહે ભેળાને પછી ખાંડ તથા બીજી બધી ચીજ એકેક પછી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરવી. પણ જો એ પુડીંગ આખ્ખુંજ છુટું કાઢવું હોય તો પત્રાંના છાલકા ગોળ કેક બનાવવાના ડાબડાનાં તળીયાં તથા બોરદુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ થાય તેવું ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પણ વળી બે દીનના વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ ઘણો સરસ લાગે છે. કેક અથવા બીસ્કીટ તૈયાર નહી મળે તો પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ સૅવાય તથા કેક રૅતેફ્યા પહેલું છાપેલું છે તે બનાવીને લેવાં.

પુડીંગ બેકવેલ.

સોજી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, નવી બદામની બીજ ૨૫, લગાડવાનું માખણ; રાજબૅરી જામ તથા પફ પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ!

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશમાં આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો છાપેલો છે તેવો ાા ઇંચ જાદો માખણનો બનાવી દીશને માખણ ચોપડીને તેમાં હેઠેથી ઉપર સુધી મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી હેઠે અડધી ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ જીન્જર્સ ફુડનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ાાા, ખાંડ તોળા ૫, જીન્જર્સ ફુડ તથા માખણ દરેક તોળા ૨ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ાા, તાજાં ઇડાં ૨, સોલે ગોલાબ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈવાળી તપેલીમાં ફુડ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ઇંગારે ઘુંટી ઘણું ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાકીનો સામાન બરાબર ભેળી નાનાં પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલા કાંસીયામાં માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો આયછે.

પુડીંગ ભુરાં કોહોળાંનું.

છાલ, બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કટકા કાપી તદન નરમ બાફીને કલઈવાળાં બોઆંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળીને પાકટ કોહોળું હોય તો દોઢ શેર અને કુમળું હોય તો બે શેર લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજાં પોણો શેર દુધમાં મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકગ પાડીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને એમાં ત્રણ તોળા સોજું ઘી અથવા પાંચ તોળા માખણ નાખી તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી એ ભેળી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખી પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગે છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

બદામનાં મકરૂન રતલ ૦।।, દેશીની દુધની કોમ ભરેલી શેર ૦।।, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કકણુ કરૂ ચઢાવવેા. પછી ક્રીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂનને ભીનવવાં અને તે નરમ થાય ને ચમચાવડે બરાબર મેળવીને તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન બરાબર એકરસ કરી નાનાં નાનાં કપને માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા આએ ચેાપડીમાં પુડીંગ બાહાદુર છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માંખણુ લગાડેલાં પુડીંગ દીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાય છે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મજાહની કુમળી પણુ ફરબે મેાટી એક મરઘીને બાફી પકાવીને તેનાં બે સીનાં તથા બે પગનાં માસનેા બારીક ઢુપેલેા રેસેા, પટેટા, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, નરી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સેાજીું માખણુ દરેક શેર ૦ા, છુંદેલી એલચી તેાળેા ૦ાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, સેાજીું તાજીું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સેાજાં સફેદ પાંઉના બધા કાંથા કાપી કાઢીને પતળી કાતરીએા કાપી તેના દોઢ ઇંચ સમચેારસ કાપેલા કટકા ૧૬, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

પટેટાને છેાલી પતળાં વેફર કાપી સેાજાં ધેાઈ એ ફ્રગે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં વાટેલુ એક ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં ભીનવી રાખવાં. દરાખને સાફ કરીને સેાજી ધેાવી. બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપીને ધેાવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહડી પતળાં કરીને દુધમાં મેળવાં. વેફરને પાણીમાંથી કાઢી કેારડાં કરીને મેાટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં ઘી બરાબર કકડાવીને તેમાં કકરાં સફેદ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી બદામ અને છેલ્લે દરાખ તળી કાઢવી. પાંઉના કટકાને બેઉ પડે માખણુ લગાડવું. પછી બધેા સામાન સમાય તેટલાં પાઈ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં હેઠે મરઘીનેા અડધેા રેસેા પાંથરીને મુકીને તેની ઉપર વેફર સરખાં મેલીને પછી તેની ઉપર પાંઉના કટકાને ગેાઠવીને સરખા મુકવાં. પણ દર પડે જરા જરા એલચી જાયફળ ભભરાવવું. ત્યાર બાદ બાકીના અડધા રેસામાં બદામ, દરાખ તથા એલચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે

દીશમાં એ પાંથરવું. પછી એ બધું મુકેલું સુંથાઇને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું

પુડીંગ માટે ઍસીડ આઇસ.

એક મોટાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ લેવો અને છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ સાડા સાત તોળા તથા તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવી લીંબુના રસમાં ખાંડ અને પછી સફેદી ભેળવી અને કોઇ પણ જાતનું પુડીંગ ભુંજાયા પછી ગમે તો તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો ઢગળો કરીને મેલી એ કઠણ થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીંગ મુકવું.

પુડીંગ મામેલેડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા જીરાસાલ ચોખા ચાનું કપ ૦ll, સોજું માખણ તોળા ૨ll, છુંદેલું જાયફળ ૦ll, તાજાં ઇંડાં ૨, ઑરેંજ મામલેડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને ઓયાંમાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક પુડીંગ દીશનાં તળીયાંમાં મામલેડનું અડધી ઇંચ જેટલું પડ પાંથરી ઇંડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને બાકીનાં દુધમાં મેળવી તેમાં દુધમાં રાંધેલા ચાવલ તથા જાયફળ ભેળી દીશમાં મામલેડની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં બરાબર લાલ ભુંજવું

પુડીંગ મામેલેડ ૨ જું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; સોજું માખણ તથા મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦ll, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ll, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઇ પણ જાતની મામલેડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે માખ્ખણ મેળવી ખાંડ અને પછી ક્રીમ તથા પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછું મેળવવું. પછી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં પતળું પડ માર્મલેડનું પાંથરી તેની ઉપર તેનાં કરતાં જરા વધારે જાડું પડ પુડીંગની મેળવણીનું પાંથરી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જું.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ રતલ ૦।।, આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબની ચરબી તથા ઑરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ૭।।, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમઠી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એક બોલમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે મીલ્કને સારીકાની ભેળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને માહે તે મેળવવાં. સાફ કીધેલી ચરબીને ઘણી બારીક ભાંજીને ક્રમ્બ્સમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉદરને ભેળીને પછી ઇડાં ભેળેલું મીલ્ક રેડી સારીકાની એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેવાં એક ઉંડાં આખાં ઍનેમલનાં મોલ્ડને માખણ ચોપડીને તેમાં ભરી સફેદ કોરાં નરમ કાગજને માખણ લગાડીને ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હઢીથી ત્રણ કલાક બરાબર બાફીને માર્મલેડ સાથે ખાવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૪ થું.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઓ કાપીને તે અડધો રતલ લેવી અને એક પાશેર સોજાં કડણ માખણને કાતરીઓનાં એકેક પડ ઉપર બધું બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને બીજું માખણ ચોપડીને માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ દીશમાં યા લંગડીમાં એક પડ મુકીને

અડધા પાશેર દુધમાંથી કાતરીઓની ઉપર ચમચાવડે જરા રેડીને પછી સારા મેકરની સોજી અડધો રતલ ઑરેંજ મારમલેડ લઇ તેમાંથી એ ગોઠવેલી કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં મુકાય તેટલાં પાંઉ તથા મારમલેડનાં પડ સફાઇથી ગોઠવવાં. ત્યાર બાદ Alfred Bird's Custard Powder નાં એકેક આંઉસ પાઉડરનાં નાનાં પૅકેટ આવે છે તે એક આંઉસ પાઉડરને મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઈ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી તેમાં પાઉડરને સારીકાની મેળવવો અને બાકીનાં બધાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલામાં એક કકરો પાડીને પછી પાંચ તોળા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરીને માંહે તે મેળીને બીજા ત્રણ કકરા પાડીને પેલા દુધમાં મેળવેલા પાઉડર હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારીને તેમાં રેડતાં જઇ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી બરાબર મેળવી દઇને પછી દીશ યા લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર રેડાને અડધો કલાક થાય પછી તેની ઉપર પોપડી બંધાય છે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને બીજો અડધો કલાક યા વધુ વખત રાખી પછુ અંદર બરાબર પચીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ મુંજવું. ખાવાની એક બે કલાક અગાઉ ભુંજેલુ એ પુડીંગ ખાધામાં ઘણું મજાહનું લાગે છે, પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસાઈ જાય છે પછી તે એટલું બધું સારૂં લાગતું નથી.

પુડીંગ મારમલેડ ૫ મું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ ગોટલીનાં પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને પછી ગરનો ભુકો કરી તે તોળેલો શેર ૦॥, સોજુ કઠણ માખણ રતલ ૦।, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨, લીંબુ ૨ નો રસ, ઑરેંજ મારમલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં દુધ, લીંબુનો રસ તથા મારમલેડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી પેલું ૦। રતલ માખણ, પાંઉનો ભુકો તથા લીંબુની છાલ તોળી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય

તેટલાં કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બોલની કીનારીની ઉપર ટાઈટ બાંધી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે બેથી છઠી કલાક બાફવું. પણ એ બફાવા આવે તેટલાં એની ઉપર રેડવા માટેનાં કસ્ટર સારૂં કલછ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવુ અને બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર દોઢ તોળાને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ પાણી જરા જરા કરી બધું સારીકાની મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઑરેંજ માર્મલેડ, એક લીંબુનો રસ તથા બરાબર મીઠું થાય તેટલી ખાંડ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ધાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તેટલાં પુડીંગ બરાબર બફાય પછી ઉતારી ઉપરનું કપડું કાઢી નાખીને ઉલટાવીને એક ખીલારનાં ઉંડાં દીશમાં આખુંજ કાઢીને તેની ઉપર થોડી બારીક ખાંડ છાંટીને પછી ઉપરથી ફરતું આએ કસ્ટર્ડ રેડવું.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સોજી ખાંડ રતલ ०॥, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, છાલ છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં માલુંગાંનો બારીક કાપેલો રેસો રતલ ०|, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ०|, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી માહે ખાંડ તથા ક્રીમ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવું.

પુડીંગ માવાનું.

તાજો મોળો માવો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૬, સોજું તાજું દુધ શેર ०॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નવી સોજી

બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી. વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માવાને ભાંજીને ભુકો કરવો અને કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં એ માવાને ભીનવવો. બદામને છોલીને દસની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને પંદરને બારીક છુંદવી, ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી બાકી રહેલાં એક પાશેર દુધને કકરો પાડી ઠંડું થાયને તેમાં દાળને બરાબર મેળવી પેલો દુધમાં ભેળેલો માવો, છુંદેલી બદામ, ખાંડ તથા અડધું એળચી જાયફળ મેળવી એકરસ કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળા એ બધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભર્ગાને બાકી રહેલું એળચી, જાયફળ તથા બદામની સ્લાઇસ ઉપરથી ભભરાવીને મજાહનું લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ાા, ઑરેંજ; માલુંગ તથા ચીનાઈ ચવચવના મળી એ ત્રણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૪ાા, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને કલઇવાળી તપેલીમાં ઇંગારે જરા નરમ કરીને ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવવી અને એ તથા મુરબ્બો સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેવો ૦। ઇંચ પતળો બનાવીને દીશમાં ઉપર સુધી મુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી પેહલે હેઠે મુરબ્બો પાંથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડીને ગરમ ભેઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ મૅકેરોની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, માખણ રતલ ૦।, મૅકેરોનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળા ૬, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧,

બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, બીજું કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ગાળીને તેમાં મૅકેરોનીના કટકાને ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળા ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે તથા બાકીનો સામાન મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખ્ખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં પહેલે હેઠે થોડી ઍપ્રીકોટ જામ અથવા ઑરેંજ માર્મેલેડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી નાખીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગે છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા ભેળીને બનાવેલું પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે પણ ત્યારે જામ યા માર્મલેડ દીશમાં પાંથરવી નહી.

પુડીંગ મૅદીરા.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખ્ખણનો ૦। ઇંચ પતળો ખપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવવો અને પ્લમકેક ભુંજવાના છુટાં તળીયાંવાળા પત્રાંના ગોળ દાબડાની કીનારીવડે પફ પેસ્ટના ગોળ કટકા કાપવા. પછી તેજ દાબડાને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પફ પેસ્ટનો એક કટકો મુકીને તેની ઉપર ગ્રીનગેજ જામનું પડ પાંથરીને તેની ઉપર બીજો પફ પેસ્ટનો કટકો મુકીને તેની ઉપર રાજબૅરી યા બીજી કોઇ લાલ રંગની સોજી જામ પાંથરી એ રીતે અવારનવાર એક પડ પફ પેસ્ટનું અને બીજું જામનું મુકી આખો દાબડો ભરવો અને તેને સોજાં ઘટ સફેદ કપડાંથી બરાબર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એથી હઠી કલાક સુધી બરાબર બાફીને થોડી વાર પછી ઘણી સંભાળથી પુડીંગને દાબડામાંથી કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

પુડીંગ મૅનચૅસ્ટર.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાશેરાના માપથી ભરેલું પાશેર ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૪, રાજબૅરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, વૅનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં ઠંડું પાણી એક પાશેર બરાબર મેળવી માખણ નાખીને ચુલે મેલી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાહવી માહે તે ભેળીને પછી પાંઉનું ક્રમ્બ્સ તથા ખાંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું. પછી ઠંડું થાયને રાજબૅરી જામ હોય તો ઉપર એમજ ચોપડવી, પણ ઍપ્રીકોટ હોય તો તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી ચોપડવી અને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી જામની ઉપર અડબચડી લગાડીને પછી તેની ઉપર ખાંડ છાંટી પાછું થોડીવાર ભુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાશેરો નહી હોય તો અડધી પાઇંટનું માપ કપમાં ભરીને ક્રમ્બ્સ લેવું.

પુડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાઉંના પોપડા કાપી કાઢી ગરની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબૅરી અથવા બીજી કોઇ પણ જાતની સોજી જામ અથવા જૅલી તથા માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે જરા માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ યા જૅલી લગાડવી અને એ પુડીંગ ભુંજેલું કરવું હોય તો એક પુડીંગ દીશને અને બાફવું હોય તો એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકવી. પછી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધમાં બરાબર મેળવી માહે જાયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચતું પચતું એ બધું દુધ રેડીને બે કલાક રાખ્યા પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું પોચું અને સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

પુડીંગ રતાળુ કંદનું.

તદન નરમ બાફી છોલીને પછી મજાહનો માવા જેવો નરમ મસળેલો સારી જાતનો રતાળુ કંદ તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ રતલ ૦|, માલુંગાંના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા નવટાંક, છુંદેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦|, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથા ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇડાં અને પછી મસળેલો કંદ બરાબર એકરસ કરી બાકીનો સામાન એકેક પછી માહે મેળવી પુડીંગ ડીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડીપર બરાબર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભરીને મેળવ્યાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થાય છે.

પુડીંગ રવાનું.

આગે વીવીધ વાંનીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો સામાન લઇ ઘીને બદલે માખણ યા માખણનું ઘી નાખીને તેજ રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જરા ઢીળો રવો બનાવવો અને સેજ ગરમ હોય ત્યારેજ તાજાં ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કહણુ કઈ ચઢાવીને રવામાં બરાબર મેળવી પુડીંગ ડીશ યા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા મેળવ્યાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબૅરી.

એક પાઈંટનાં માપથી ભરેલી અથવા દુધ ભરવાના પાશેરાથી બે પાશેર ભરેલી તાજી રાજબૅરી લેવી અને તેને બરાબર સાફ કરીને પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડી તેમાં પાંથરીને બધી રાજબૅરી મુકી તેની ઉપર એક પાશેર સોજી ખાંડ ભભરાવવી. પછી તાજા ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને સાથે ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહઈને સોજા તાજા અડધો પાશેર દુધમાં ખુબ મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો સોજી ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કરૂ ચઢાવીને તુર્ત દીશમાં મુકેલી રાજબૅરીની ઉપર રેડીને ભુંજવા મુકવું અને પુડીંગ ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ છાંટવી.

પુડીંગ રાતાં કોહોળાંનું.

કાચું નહી પણ પાકીને મજાહનાં લાલ રંગનાં થયલાં દાળમાં નાખવાનાં રાતાં કોહોળાંની બધી છાલ જાદી બરાબર છોલી બીયાં સાથનો ગર કાપીને કાઢી નાખયા પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના આસરે અડધી ઇંચ જાદા અને એક ઇંચ જેટલા મોટા બધા સમચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૧૬, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, તદન તાજાં ઇડાં ૪, સારા મેકરનું વૅનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધું છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને ધોવું. પછી દુધ, ખાંડ તથા કોહોળાંના કટકા સમાતાં ઉપરથી ત્રણેક ઇંચ અધુરૂં રહે તેટલી એક કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં એ ત્રણુડે નાખીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું, પણ ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બોરદુપર દુધ બંધાય તે સમયથી કાઢીને અંદર ભેળવું. પણ કોહોળાંના કટકાને જરાબી ભાંજવા નહી અને તે તદનજ નરમ થઈ દુધ જરા ધાડું થાય ત્યારે ઉતારીને કોહોળાંનો જરાબી કટકો આખો રહે નહી અને

દુધ સાથે મળીને બધું ઘાડા દુધપાક જેવું થાય તેમ ઘુંટીને સારીકાની મેળવવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી તેમાંથી નાનો દોઢ ચમચો ભરી જુદું કાઢી રાખીને બાકીનાંને તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરી બધો મેવો, એળચી, જાયફળ તથા ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ૦૫ ઇંચ ખાલી રહે તેટલાં પુડાંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરી જરા થોકીને ઉપરની સપાટી સરખી કીધા પછી પેલાં દોઢ ચમચો ઇડાંને મરઘીનાં એક સાફ પીછાંથી મેળવણીની ઉપર સરખું ચોપડીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા યા સગડીની ઉપર બરાબર લાલ ભુંજવું પણ સુકું કરવું નહી.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભભટમાં ભુંજી છાલ છોલી વચમાંનો ડાંડો તથા બીયાં કાઢી નાખી નરમ ગરને બરાબર મસળીને સોજું માખણ પાંચ તોળા, સોજું ભેંસનું દુધ અથવા દુધની દરીની ક્રીમ ભરેલી જે તે એક ચીજ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦।, સુકું પાંઉનું ક્રમ્બ્સ અથવા મોલી બટર બીસ્કીટનો બારીક ભુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧, તથા તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી બેઉને સાથે ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને એ સઘળો સામાનને સપરચનમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને ઉપર બીજું જરા પાંઉનું ક્રમ્બ્સ અથવા બીસ્કીટનો ભુકો છાંટીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજીને સંભાળથી ઉલટાવીને કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી આગ્એ ચોપડીમાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંનું કોઇબી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ રેડ રાઇસ.

તાજી રાજબૅરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો બધો રસ કાઢી ભરીને તે એક પાઇંટ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ નવટાંક તથા વાઇન એક લીકરગ્લાસ નાખી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક

કકરો પાડવો. પછી ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો સાડા સાત તોળાને મોટાં બોલમાં જરા પાણી સાથે બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા થાય નહી તેમ દરાખના રસને બરાબર મેળવીને બધું પાછું તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થઈ તપેલીની બોરદુ ઉપર વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાઇને કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઈસમાં મોલ્ડ મુકી ઠંડું કરીને પછી બીલોરના દીશમાં કાઢી આગ્મે ચોપડીમાં બધાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી કોઇબી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું. ચોખાનાં આટાને બદલે ગમે તો કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આરારૂટ લેવો.

પુડીંગ રોટલીનું.

ચોખા અથવા ઘઉંના સોજા સફેદ બારીક આટાની બનાવીને ભુંજેલી રોટલી ૦। રતલ લઇ તેને સોજા તાજા બે શેર દુધ સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહે રોટલીનો સેજ પણ ટુકડો રહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને મેળવવું અને આગ્મે ચોપડીમાં પુડીંગ કોબર્ગમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરીને પુડીંગને ભુજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જામ નાખવી નહી. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરીને ભેળાયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રોલીપોલી.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ યા ચરબીનો ૦। ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો સરખો પફ પેસ્ટ કાપવો. પછી એ પફ પેસ્ટની ત્રણ બોરદુની જગ્યા અકેક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગની ઉપર સમાય તેટલી સોજી કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇ તદન કોરડી કરીને એ અથવા કોઈબી જાતના મુરબ્બાના શીરા વગર અમથાજ કટકા કાપીને પેસ્ટની ઉપર પાંથરીને ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળી લઇને પછી બેઉ છેડાને દાબીને વળગાવી લઈ આઠ ઇંચ લાંબુ પુડીંગ બનાવવું પછી એક

સફેદ ધોતા જાદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તેમાં પુડીંગ મુકીને પછી ઑમલેટનીજ કાની પણ જરા ઢીળું પુડીંગ વીટાળવું, કારણ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને દોરીથી બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. ગમે તો મજાહનો આટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજબેરી યા બીજી કોઇ પણ સારી જાતની જામનું જાડું પડ પેસ્ટની ઉપર દરામ્ય યા મુરબ્બાને બદલે પાંથરીને તેજ રીતે બનાવીને તેમજ બાફવું. કહે છે કે રોલીપોલીનાં નામથી આએ પુડીંગ ઇંગ્રેજ લોકમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણાં લોકો તો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજકેકને જામ લગાડી વીટાળીને રોલ કરે છે તેને રોલીપોલી કહે છે. ઉપર લખેલાં પુડીંગ ગરમ ખાવાં. કારણ પછી ફસ્ટ ઠંડો થયાથી સારૂં લાગતું નથી.

પુડીંગ રોલીપોલી ૨ જું.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, આએ બીબીઘ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું કડણ માખણ રતલ ૦।, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, કોઇ પણ જાતની સોજી માર્મલેડ યા જામ ટેબલ સ્પુન ૩, નીમક ચમટી ૧, બીજો આટો તથા છાંટવા માટે આંક બપ મુજબ

કલઇ ભરેલા ખુનચામાં આટો ચાળી નીમક નાખી ચરબી અથવા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી મીલ્કમાં જરા પાણી ભેળીને તે બપતું બપતું નાખી જરા કડણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી પાટીયાંપર સાટો છાંટીને સફાઇથી સરખો લંબ ચોરસ ૦। ઇંચ જાદો કટકો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી વચમાંના બધા ભાગ ઉપર માર્મલેડ યા જામ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી ફરતી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી રોળનાં કરતાં જરા મોટાં સફેદ ધોતાં કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંથરીને તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં એક છેડા ઉપર રોળ મુકીને કપડાંમાં

વીટાળી લેવું અને પહેલાં રોલીપોલી પુડીંગમાં ઉપર લખ્યું છે તે મુજબ દોરીથી બાંધી લઇને તેજ રીતે પણ બે કલાક બાફ્યા પછી કાઢી છોડીને ડીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટીને ગરમ ખાવું.

પુડીંગ હૅમીંગ્ટન.

દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, ઍપ્રીકોટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને કલઇ ભરેલા થાળામાં આળી તેમાં ખાંડ મેળવી માખણ તાવીને તે નાખી ઇડાં તથા ક્રીમ નાખી બરાબર એકરસ કરવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળીયાંની નાની મોટી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાબીઓ અથવા સોંજાં પત્રાંનાં થારકાંને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને થારકાંમાંથી કાઢીને ઉપર જામ ચોપડી એકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવવું. ગમે તો જામને બદલે દલેલી ખાંડ નાખવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।।, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, તજ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ, તજ તથા છાલ નાખી ચમચથી મેળવીને બીજા ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી અંદરથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી માહે વરમીસલી ભેળી પાછું દસેક મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઠંડું થાયને માખણ તથા ઇડાં બરાબર ભેળવાં. પછી એક ઉંડાં વાસણમાં માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં વરમીસલી નાખી દસ મીનીટ ધંગારે મેલીને ઉતારી માહે માખણ નાખવું. પછી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને માહે મેળવી ક્રીમ તથા એળચી જાયફળ નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડીની ઉપર ભુંજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં પણ ઉપર પેહલાં વરમીસલીનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરબ્બાનો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બસ; એપ્રીકોટ જામ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના કટકા દરેક રતલ ૦।, માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાની ઘણીજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચેરીજના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૭ાા, સોજી દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૫, બ્રાંડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી આટાને ચાલી ધંગારે જરા સેકી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી માહે ચરબીને બરાબર ભેળીયા પછી માહે બધો સામાન નાખી સારીકાની એકરસ કરીને પછી છેહલે ઇડાં, બ્રાંડી તથા ક્રીમ યા દુધ મેળવવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં મોલ્ડને બાંધી બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફ્યા પછી ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોલ્ડમાંથી બ્લોરનાં દીશમાં કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ રતલ ૦।, સોજું ઘણું કઠણ માખણ અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, છુંદલી ખાંડ નવટાંક, સાગુ ચોખા તોળા ૨।।, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, કીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી આટામાં માખણ યા ચરબીને બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસીને તે ચુંથાઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાવડે પુડીંગની મેળવણી બધી મોલ્ડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગજ મુકીને પછી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને ઉતારી જરાવાર ઠરવા દીધા પછી મોલ્ડમાંથી કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જું.

બ્રેડ ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦।, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ૭।।, કોઇ પણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૪, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ધોઇ કોરડી કરી ઉભા બે કટકા કાપી ઠરીયા કાઢી નાખવા. મીલ્કને કોડીનાં બોલમાં પોણો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર

મેળવવું. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીલ્ક ભેળવું અને ચરબીના ઝીણા કટકા કરીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ ખાલી રહે તેટલાં ઉંડાં બેાલને માખણ લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડી ઉપર મુકીને દોરીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

સેાજા' સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ તથા ડરીયાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાંના કટકા રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણીમાં સપરચનના કટકા નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબ ઘુંટીને ઇંડાં ભેળી જરા જરા કરી બધો આટો તથા બીજું બધું મેળવી પુડીંગ દીશ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જું.

ઍપલ માર્મલેડ અથવા જામ રતલ ૧, સોજું માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૨॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેની સાથે દુધ મેળવીને પછી બધું ભેળીને એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

પુડીંગ સપરચનનાં ૧ લાંમાં લખ્યા મુજબના સપરચનના કટકા; કરંટ દરાખ; સોજી ખાંડ; માલુંગાં અથવા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રેંડી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી પછી કલઇવાળી તપેલીમાં સપરચનના કટકાને અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે ઇડાં ભેળવાં અને એ બધુ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પુડીંગ ડીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીમાં માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુજવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાય છે. એ પુડીંગની મેળ.ણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

સોજા સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢી બાકી નાની પતળી સ્લાઇસ કાપી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦।।, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તાપીયોકામાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ઇંગારે ઘુંટીને દશ મીનીટ થાયને છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને સપરચન તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટીને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઇડાં સાથે ભેળેલા તાપીયોકા તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને પુડીંગ ડીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી,

તંદુર યા સગડીની ઉપર બરાબર ભુંજવું. મરજી પડે તેા મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા માહે ભેળવેા.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

ઉપર પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયેાકામાં લખ્યા મુજબ કાપેલી સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦॥, આએ ચેાપડીમાં પટેટા મૅશડ છાપેલા છે તે મુજબ કીધેલા પટેટા શેર ૦।, સેાજું માખ્ખણ તેાળા ૫, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦॥।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

દુધને કપડાંથી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી રેડી માહે સપરચનની કાતરીઓ, ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવીને માહે તે રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મેાહડને માખ્ખણ લગાડી તેમાં અથવા પુડીંગ દીશને માખ્ખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. ગમે તેા પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને માહે કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાનેા દેાઢ ચમચેા ભેળવેા.

પુડીંગ સ્પૅનીશ.

તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ તથા ૮ ની સફેદી, સ્પંજકેકની લાંબી પતળી કાતરીઓ; ઍપ્રીકેાટ જામ; શેરી; માખ્ખણ તથા દળેલી યા બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

એક પાઈદીશને માખ્ખણનું જાડું પડ ચેાપડી ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પંજની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને દીશમાં હેઠે એક પડ મુકીને હાથની હથેલીવડે દાબી માખ્ખણમાં બેસાડીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંથરી એ રીતે અગીઆરવાર એકેકપર પડ મુકીને છેક છેલ્લે સ્પંજનું પડ કરવું. પછી એમાં પચે તેટલેા

શેરી જરા જરા કરી રેડીને માહે માફકસરનો પચાવી ચાર ઇડાંની સફેદી તથા બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને ઠંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આખું પુડીંગ કાઢવું અને બાકીની ચાર સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને સફેદી બંધાયને કાઢી આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ તથા કસ્ટરો છાપેલાં તેમાંનું પતળું હોય તે બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, તજનો બારીક ભુકો ચમટી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી-કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખી માહે દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે એ બરાબર મેળવવાં પછી એ બધુ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ પતળો વણી દીશમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે પુડીંગની મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો, તેથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૨ જું.

સોજા સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, શેરી [illegible] ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખીને સોજુ પાણી એક પાશેર તથા લીંબુની છાલ નાખી ધીંગારે મુકવું અને સાગુ ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને છાલ કાઢી નાખી દુધ રેડીને ચુંટવા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ટંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હેલવી એ તથા બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ ડીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાજ લખેલી રીતે બાફવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા બેથી ત્રણ સુધી ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૩ જું.

સોજા સાગુચોખા રતલ ૦॥, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજુ દુધ શેર ૧॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. સાગુ ચોખાને કલઇવાળી તપેલીમાં સોજા ધોઈ પાણી કાઢી નાખીને દુધ તથા માખણ નાખી ધીંગારે ચુંટવા કરી ઘટ થાયને ખાંડ નાખી ઠરવા થાયને ઉતારવું અને ટંડુ પડે ઈડાંની જરદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હેલવી ને તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે મધુરીને રસ ચલાવી તે મેળાને પુડીંગ સાગુચોખાનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે. ગમે તો પુડીંગની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે થી ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૪ થું.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૧।, સોજી ખાંડ શેર ૧।, સોજા નવા સાગુ ચોખા રતલ ૦॥, માખણ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાવંત્રી વાલ ૫, તાજાં ઇંડાં

૩, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચો ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. પછી પુડીંગ એકજ બનાવવું હોય તો એક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવું અને જુદાં જુદાં નાનાં બનાવવાં હોય તો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાગુ ચોખાને ચુંટી સાફ કરી સોજા ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું એક શેર સોજું પાણી રેડી ખાંડમાંથી પોણો શેર ખાંડ તથા ૦ા શેર માખણ નાખી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ તથા અડધું એળચી જાયફળ ભેળી મોલ્ડમાં અથવા કપમાં મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. ગોલાબને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ પાંચ છ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધને એક ઉકરો પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકી રહેલી ખાંડ નાખી બીજો એક ઉકરો પાડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને થોડો કફ ચઢાવી કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને જરા દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી દુધમાં એ તથા ઇંડાંની દાળ સફેદીને બરાબર મેળવીને પછી ચુલે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારી પાડવું. કારણ વધુવાર રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ એમ ઉતાર્યા પછી ઠંડું થયાથી ઘટ થશે. ઉતાર્યા પછી માહેથી તજ કાઢી નાખી થોડીવાર પછી ઍસૅન્સ ભેળવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ અથવા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં કાઢી તેમાં છુટી છુટી બદામની સ્લાઇસ સફાઇથી સરખી ખોસીને પછી ઉપરથી આએ કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઇસમાં ઠંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઇસમાં ઠંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગશે. ગમે તો પુડીંગને ઉંડાં પાઇ ડીશમાં ભરી બંધાયને આખું કાઢીને તેમાં બદામ ખોસીને પછી ઉપર બધું કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજ્ઞુ કઠણુ માખણુ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫ થી ૭, છોલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ, કોઇ પણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇડાંની બેઉ દાળ તથા એક સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની હોઇવવી અને માખણને કલઇવાળી તપેલીમાં જરા તાવીને તેમાં એ દાહવેલાં ઇડાં જરા જરા કરી બધાં બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળી ઍસૅન્સ નાખવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશનાં તળીયાંમાં બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડી પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણુ સાથની ઇડાંની મેળવણી માહે રેડીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી તૈયાર થાયને બાકીની એક સફેદીને ઉપર ચોપડીને તેની ઉપર દલેલી ખાંડનું ૦। ઇંચ જેટલું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાંટવી.

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ઘણાં સોજાં મોટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા બ્રૅડ ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું કીમ દરેક રતલ ૦॥, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું માખણ તોળા ૧૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ભરેલું પાશેર ૦॥ એટલે પાઇંટ ૦।, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોજાં ધોઇ લુછી કોરડાં કરી એને તથા ચરબી હોય તો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવવાં અને મીલ્કમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને તેમાં દાહવેલાં ઇડાં ભેળા આટામાં એ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં અંજીર, પાંઉનું ક્રમ્બ્સ, ખાંડ, નીમક, તથા ચરબી યા માખણ નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂ રહે તેવાં એક ઉંડાં બોલને માખણુ લગાડી તેમાં

ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને હંડીથી ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સુતરફેણીનું.

સોજાં તાજાં દોઢ શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પડેને એક પાશેર ખાંડ નાખી પીગળાવીને દુધ એક પાશેરને આસરે બળેને ઉતારી ઠંડું પાડવું. પછી તાજા છ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને દુધમાં ભેળાને પુડીંગ જલેબીનું આજ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલો બીજો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધો શેર સુતરફેણીના કટકા કરવા નહી પણ દુધમાં એમજ ભીનવી રાખ્યા પછી પુડીંગ દીશમાં યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં માખણ યા ઘણું સોજું ઘી લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે ગમે તો કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળાયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧।, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજી જુની ઝીણી સેવ શેર ૦॥, સોજું માખણ શેર ૦।, કરંટ દરાખ તથા ચીનાઇ ચવચવના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની બીજ હરેક નવટાંક, ભુંજેલી ઓળસી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રંડી તથા વેનીલા એસેન્સ હરેક નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધોવી. સેવને ચુંટી સોજી કરીને આજ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી તે પ્રમાણે ઓસાવવી. દુધને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક કકરો પાડીને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારવું અને કુકું થાયને માહે માખણ નાખવું, પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધ તદન ઠંડું થાયને અંદર એ ઇડાં તથા બાકીનો બીજો બધો સામાન તથા સેવ બરાબર મેળવીને એ સઘળું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને

તેમાં ભરી એક કલાક રાખ્યા પછી છેવટે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને બાફવું હોય તો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજન જેટલું ઘણું સોજું માખણનું ઘી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા માહે મેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઇંચ જાડી, એક ઇંચ પોહોળી અને બે ઇંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો oા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧ા, તાજાં ઇંડા ૫, ખંડી નાના ચમચા ૩, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પુડીંગની બધી કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક મોલ્ડને માખણ લગાડવું અને પુડીંગની કાતરીઓને ખંડીમાં ભીનવીને તેની જાળી પડે તેમ મોલ્ડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોલવી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇડાં મેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી જાયફળ મેળવી અડધો ભાગ દુધપાકને પચતો પચતો મોલ્ડમાં રેડવો અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગને બાફીને માહેથી કાઢયા પછી બાકી રહેલા અડધા દુધપાકમાં એસન્સ મેળાને પુડીંગની ઉપર રેડવું.

પુડીંગ સૉલીડ.

સ્પંજકેક ૨ જું આજ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પાંચ ઇડાંની મેળવણી બનાવીને ભુંજાયા પછી હોઢથી પોણા બે ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેટલી એક થાળીમાં ભુંજીને બનાવેલું સ્પંજકેક, દુધની હેરીની તાજી પણ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર oાા, રાજબેરી જામ રતલ oાા, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, ખંડી શીરફ્લાસ ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

આસરે ૭ ઇંચ ઉંડાં બેાલમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોય છે માટે પેહલે એ કપ અથવા બેાલની ઉંડાઈ જેટલાં ઉંચા અને તેની અંદર સમાય તેટલા ત્રીકેાણુ આકારના જરા જાદાં કાગજના આઠ કટકા કાપી તેને પેહલે બેાલ યા કપમાં અકેકને અથડીને મુકાય તેમ ગેાઠવી જોઇને બેસ્તા કરવા. પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજકેક ભુંજાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ધારદાર ચાલતી છરીવડે પેલા કાગજના કટકા જેટલા સરખા સ્પંજકેકના ચાર કટકા કાપીને પછી તેની અણી ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળ રાખી સફાઇથી અકેક કટકાને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકેાણુ આકારના આઠ કટકા કરવા. પણ એ કેકના ગરમ કટકાને બેાલમાં મુકીયાથી બાફ લાગીને તે બેાલની સાથે વળગી જાય છે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઈ જાય છે, તેમજ વળી ઠંડું થયલું કેક મુકતાં પણ ભાગી જાય છે, તેટલા માટે સેજ ઠંડું થાય પછી ઉલટા મુલટા એટલે એક કટકાનું ભુંજાયલું લાલ પડ આવે તેા તેની પાશેના બીજા કટકાનું કાપેલી બેારફુ તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કટકાની અણી બેાલનાં તળાયાંમાં હેઠે અને પેાહેાળાઇ તરફનેા ભાગ બેાલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનેા પતેા થાય તેવી રીતે અકેક સાથે બરાબર અથડાવીને સફાઇથી કટકા મુકવા. તે પછી ક્રીમમાં ખાંડ તથા વૅનીલા ભેળવું અને કપ યા બેાલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર બધે સફાઇથી જામનું પતળું પડ ચેાપડીને પછી તેની ઉપર થેાડી ક્રીમ લગાડવી અને સ્પંજના કટકા કાપ્યા પછી જે બાકી વધે છે તે કેકને ભાંગીને ભુકેા કરી બેાલમાં મુકેલી ક્રીમની ઉપર પુરતેા ભભરાવી એ રીતે જૅલી અને તેની પછી ક્રીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનેા ભુકેા નાખી આખું બેાલ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના ભુકાનુંજ કરવું. પણ પુડીંગને બેાલમાંથી કાઢતી વેળા એ ભુકેા વેરાઇ જશે, તેટલા માટે તેમાં ઈંડી ભેળાને પછી છેલ્લે ઉપર દાબી દાબીને સફાઇથી વળગાવી પુડીંગ ઠંડું થવા માટે બેાલને આઇસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બીલેારનાં છાલકાં દીશમાં ઉલટાવીને પુડીંગને આખુંજ કાઢીને અમથું ખાવું અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટરેા છાપેલાં છે તેમાંથી એકુ પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આઇસમાં ઠંડું કરીને તેની સાથે ખાવું. એ પુડીંગ

બીજી રીતે બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યું છે તેવાં સ્પંજકેકના ત્રીકોણ આકારના પણ ૦। ઇંચ જાડા આઠ કટકાને એજ રીતે બોલમાં મુકવા. પછી આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ વૅલ્વેટ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલો છે તેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજકેક લેવું નહી અને આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ મેળવણીને તૈયાર કરી તે ડંડી થાયને ગમે તો પોણો રતલ ગ્રીનગેજ યા રાજ્બૅરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને પછી બોલમાં ગોઠવેલા સ્પંજકેકના ગાળામાં ભરવી અથવા જામને મેળવણીમાં મેળવાને બદલે બોલમાંનાં સ્પંજકેકની ઉપર બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વૅલવેટ ક્રીમની મેળવણીને અમથીજ અંદર રેડીને પછી ઉપર મુજબ આઇસમાં પુડીંગ ઠંડું કરીને અમથું યા પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કટકા હોય છે માટે તે બરાબર ચોપડી શકાશે નહી તેથી તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજી મેળવીને પછી લગાડવી. એને માટે ર જાં સ્પંજ કેક કરતાં પેહલાં સ્પંજકેકમાં આટાનું બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનું એ કેક ઉપર મુજબ થાળામાં બનાવીને ત્રીકોણ કટકા કાપી બોલમાં એ મુકયું હોય તો તેથી પુડીંગ વધારે સફાઇદાર થશે. એ પુડીંગ બોલમાંથી કાઢેલું લાલ અને પીળા રંગના પતાવાળા ટોપી હોય તેવું જોવામાં મજાહનું લાગે છે અને ખાવામાં પણ ઘણું સરસ લાગે છે. બોલ હમેશ ગોળ તળીયાંનું અને સીધી કીનારીનું લેવું.

પુડીંગ હાઇડ ઍન્ડ સીક.

દુધની દરીની કડણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૩, કોઇ પણ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરબ્બાની ચીપ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં ઇંગારે માખણ કકડાવીને તેની અંદર એ મેળવણીને અડધી ઇંચ જાડી ગોળ રેડી

બરાબર બંધાયને કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરબ્બાની ચીપ ખોસવી.

પુડીંગ હૅમ્પશીયર.

બારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી- સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ચુલે ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળી પાછું ઇંગારપર મેલી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટાર્ટનો પફ પેસ્ટ અડધી ઇંચ જાદો અને એકથી સવા ઇંચ જેટલો પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઇથી મુકીને ચમચાના નકશીના ડાંડાને તેની ઉપર દાબીને નકશી પાડવી અને દીશમાં હેઠે જામનું એક ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને તેની ઉપર ઇંડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંથરીને મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ હૅલો.

સોજા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોલા ૫, નવી બદામની બીજ નવટાંક અથવા બદાનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામ હોય તો તેને છોલીને બારીક છુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધ કચરા બાફેલા રાંધીને ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢવા અને કોરડા થાયને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળી ધીમે ઇંગારે મેલી તદનજ નરમ અને સુકા થાયને ઉતારીને ચોખાની સોજબી કગરસ રેહ નહી તમે ઘુંટીને બરાબર મેળવી નાંખ્યા પછી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી

તે તથા વૅનીલા અને બદામ અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ભેળી સાદાં ઉંડાં મોહડને ઘણું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ ચોખાની મેળવણીને દાબી દાબીને ભરીને ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બંધેથી એક સરખું લાલ ભુંજીને પછી ઉલટાવીને પુડીંગ આખુમ કાઢવું. પછી ઠંડું થાયને પુડીંગનાં મથાળાં પર વચમાંથી બે ઈંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો સફાઈથી કાપીને પછી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કાતરી કાઢીને બધું ફરતું પોણી ઈંચ જાડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યારબાદ કેરીનો મુરબ્બો ગોટળાં સાથનો હોય તો ઉપરથી બધો કાપી લઇને શીગ સાથેજ ગરમ કરવો અને પીચનો હોય તો એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના ગાળામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ગોળ કટકો સફાઇથી ઉપર પાછો મુકી બંધ કરીને તાજુંજ ખાવું. ગમે તો ઉપર કોઇ પતળુ કસ્ટર નાખીને ખાવું.

પુરણ પોળી (પરભુ લોકની સરસ પોળી.)

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અને તોળેલી રતલ ૧॥, ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, સોજુ ઘી નવટાંક, બારીક છુંદેલી એલચી તોળો ૧॥, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળી બેઉને ભેળી તેમાં અડધું નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવો દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ એક કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં હઠી શેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને બાકીનું નીમક તથા દાળ નાખવી અને દાળ તદન નરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલે મુકી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ ભેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડને ઘણો ઘાડો શીરો થાયને એળચી ભેળીને ઉતારી ખુનચામાં દાળ કાઢવી અને ઠંડી થાયને એક માણસે તદન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી દાળ નાખીને ઘણી બારીક પીસવી અને બીજા માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઇને ખુબ ગુંદી ગુંદીને ઘણો પોચો

અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ તુટે નહી તેટલો બધો ચીવટ કરીને પછી ઘી તાવીને ઉપર તે રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળી ભુંજવા માટેજ ખાસ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદનજ સપાટ તળાયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવે છે તેનાં તળાયાંની ઉપર ભીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડીને પછી મોટે ચુલે ધીમાં બળતાં ઉપર લોઢીને ટપાવવા મુકવી અને તે બાર બાર ટપે ત્યારે બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બરાબર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરીને હથેલીપર જરા ચપટો કરી દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને તેમાં મુકી કેરના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરીને મોઢું બીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રોળીને લાકડાંના મોટા સફાઇદાર પાતળાની ઉપર સાટા માટે ચોખાનો આટો ઘણોજ પુરતો નાખી ગોખાની રોટલીના જેટલી પતળી અને સરખી ગોળ વેળણથી વણીને પેલી તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમી આંચે એક પડ ભુંજીને બેઉ હાથની ચમઠીવડે પોળીને પકડીને ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને સોજું જાડું કાગજ લોઢીની કીનારીની સાથે અથડાવીને પકડી રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ કાગજની ઉપર સેરવી લઇને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળી બનાવીને ભુંજવી. એ પોળી સેજબી લાલ થશે નહી પણ ભુંજાયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રેહશે.

પુરણીયાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની માનની સાધારણ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચીનાઈ શાકરના કટકાને બદલે ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા ૦। રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કીધા પછી આસરે ચારેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળીઓ બનાવવી. ત્યાર બાદ નેતરનો નોર આવે છે તેને સોજો ધોઇને એક મોટા સોજા પોહોળા પાટીયામાં પાંથરીને સફાઇથી ઉપસેલો મેલવો અને પાણી ફકડયા પછી ઉછળતાં નોરને લાગે નહી તેટલુંજ તપેલાંમાં રેડીને

ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવું અને થોડાં ધોઇ લુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાદડાંને નોરની ઉપર પાશે પાશે સરખાં ગોઠવીને મુકી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મેલીને તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધો કલાક થાયને ઉઘાડીને તપાસવું અને પુરણીયાંનાં પડ છુટાં પડયાં હોય તો કાઢવાં, પણ તેમ થયાં નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી કાઢવાં. બીજાં પુરણીયા બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી રહેલું નહી હોય તો બીજું ગરમ પાણી માહે ઉમેરી તેને પેહલેની કાની કકડાવીને પછી પુરણીયાં બાફવાં. ખારાં પુરણીયાં કરવાં હોય તો દાળમાં બીજો કાંઇ સામાન નાખવો નહી પણ ટેસ્ટ મુજબ પુરતુ નીમકજ અમથું નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોય તો એક મોટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તપેલાંના કાંથાની ઉપર બેસતી આવે તેવી મુકાય તેટલી મોટી કલઇ ભરેલી ચાળણીની અંદર ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું જોઇયે. તે પછી ચાળણીમાં અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે પુરણીયાંને ગોઠવીને મેલીને તેની ઉપર મલમલનું નરમ ધોતું સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ બેસતી રકાબી મુકવી. જ્યારે એ ભભરાવેલા ચોખાના દાણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી પડની બનાવવા છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે આટાને બાંધીને તેના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને તેમાં લખ્યા જેટલી જાદી અને બધેથી સફાઇદાર સરખા ગોળ પુરીઓ વણીને તેમજ આંધરાં પાડવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાંજ પૅટીસ ઇસ્ટુના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના, પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કોળમીનાં પફ પૅસ્ટના ક્રસ્ટનાં તથા પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છાપેલાં છે તેની અંદર ભરવા માટે છાપેલું છે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી વણવાની આગમચ તેજ રીતે પકાવીને તૈયાર રાખવી અને બે પુરીઓ પાણીથી સાથે વળગાવેલી હોય તો તે તળતી વેળા ઉપડીને છુટી પડી જાય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં લાણી

બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી પણ બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી બધી પુરીઓમાં આંગળીવડે આંધરાં પાડેલાં છે તેજ મોટાં આંધરાંવાળું પડ હેઠે આવે અને બીજી સામી બોરડુંનું ઝીણાં આંધરાવાળું પડ ઉપર રહે તેમ હથેલીપર પુરી મુકીને પછી પુરીમાં ભરવા માટે જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુરીની વચમાં પુરતી મેળવી અને બોરડુપરની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી બીજી પુરીનું મોટાં આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે અને ઝીણાં આંધરાંવાળું પડ માહે મુકેલી ચીજને અડકે તેવી રીતે મેલીને કીનારીને એકેક સાથે બરાબર વળગાવી એ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કરવી. પણ એમ કીનારી વળગાવતાં પુરીની ઉપરનાં આંધરાં દબાઇને બંધ થઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી એજ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કીધા પછી એજ પડની પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવવું અને પુરી વળગાવેલી કીનારી છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી માહે જરા છુટી છુટી મુકીને ઘેરી બદામી રંગની કરી તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સોજા ભેયાંને તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં બધી તળાયલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મજાહની લાગે છે. આએ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં છાપેલાં છે તેમાં ખીમો નહી હોય તો કાંદા સાથે બીજો સામાન ભેળા તળીને પછી ખીમાને બદલે એ ભરવા છાપેલું છે તેવું બનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સારૂં લાગે છે. તેમજ આએ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાનાં ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબની ઇડાંની અકુરી બનાવીને ગમે તો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

ખપ જોગાં વસઇનાં મોટાં પાકાં કેળાંને બાફી છાલ છોલી ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી માહે જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સાટો નાખીને પહેલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જોવી અને એ રીતે નહીજ વણાય તો પછી કેળાંમાં ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો સેજ ભેળીને પછી તેની બધી પુરીઓ વણવી અને પેણામાં ઘી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડેને બળતું ધીમું કરી પેણામાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ

લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુરીને ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને કાઢયા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી

પુરી ખારી પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીથાં.)

મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧ાા, સોજું મીઠાઈનું સફેદ ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને તેમાં દોઢ પાશેર ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ઘીને બરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઠંડાં દુધથી યા ઠંડાં પાણીથી અથવા સોજા દહીથી આટાને ઘણોજ કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ થાય નહી તેવો મધ્યમસર બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો. પછી પુરી નાની કરવી હોય તો એ આટાના પચાસ અને મોટી કરવી હોય તો ચાલીસ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને પછી એની ઘણી પતળી નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણે તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણવી અને હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય તેમ ઉંડી ભોકીને એક આંધરૂં પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે અંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં એજ રીતે પાડવાં. ત્યાર બાદ ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી કકડવા મુકી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માડેને હેઠેનું બળતું ધીમું કરી નાખવું અને આંગળી ખોસીને આંધરાં પાડેલી પુરીનું પડ ઉપર આવે તેમ પેણામાં સેજ છુટી છુટી પુરીઓ સમાય તેમ મુકવી. એ પુરી વણેલી તો સાદી પડ વગરની હોય છે પણ પેણામાં મુકયા પછી તળાતાં ઘણી ફુળીને જાદી થઈ ઉપર તરી આવે છે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકરૂં થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમનજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી પુરીઓ કાઢવી અને ઝારા યા ચમચને પેણાની કીનારીની ઉપર જરાવાર ઢળતું ટેકાવી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવસ થઇ ગયલું બધું ઘી નીકળી જશે, તે પછી ચાળણીમાં મુકવી. પેણાની કીનારીપર ઝારાને ટેકાવે તેટલાં ઘી બળે નહી માટે બીજા માણસે બીજી પુરીઓને તળાવા માટે પેણામાં મુકી દેવી. એ પુરીઓ સેજથી રતાસપર

તળવી નહી. પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં ખાજાં હોય તેવી ફુળીને મજાહની પડની થાય છે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે અને કાચની બરણીમાં ચપટ ઢાંકીને મુકયાથી સેાજી રહી શકે છે, પણ એમાં ઘી જરાએ રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સેાજું ચેાખ્ખું લેવું. હેારાજી મીઠાઈવાળાએા આએ પુરીને તેમજ હેટે પુરી ખારી મસાલાની પડની છાપેલી છે તે બેઉને પુરી કહે છે. પણ એજ બેઉ પુરીનેા આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીંથી બાંધીને બનાવે છે તેને હીંદુ મીઠાઈવાળાએા દહીંથ્રાં કહે છે.

પુરી ખારી મસાલાના પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લેવેા પણ આટામાં ઘી તથા નીમક ભેળતી વેળા માહે દળેલી હળદ પેાણેા તેાળેા તથા ખેાખરાં કાપેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક સવા તેાળેા ભેળાને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ દુધ, દહીં અથવા પાણીથી આટેા બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે રવેા તથા આટેા દરેક રતલ અડધેા લેવું અને રવામાં દેાઢ તેાળેા વાટેલું નીમક તથા દેાઢ તેાળેા ઘી ભેળાને તેજ મુજબ બાંધીને રાખવેા અને ચેાખાના આટા માટે અડધેા શેર ને નવટાંક માનનાં ઘીને મથીને તેમાં એ ચેાખાના આટાને મેળવી ગેાળેા કરીને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી તેનેા વીટેા કરી તેને ખેંચીને લાંબેા કરવેા અને પુરીએા જેટલી મેાટી કરવી હેાય તે મુજબ એ વીટાના ગેાળા કાપી તેને વળ દઈને તેની ૦૧ ઈંચ જાડી સરખી ગેાળ પુરીએા વણવી અને તે દરેક પુરીની વચમાં છેલ્લી આંગળીની ટીચકી ભેાંકીને આરપાર એક આંધરૂં પાડવું. પછી પેણામાં સેાજું માનનું સફેદ ઘી પુરતું નાંખી ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માંહેથી ધુમાડેા નીકળે ને તેમાં છુટી છુટી પુરીએા મુકીને મજાહની સફેદ પણ કકરી તળવી. આએ ચેાપડીમાં ખાજાં મલાકનાં હેારાજીનાં ફરમાસું છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુંજબના ખપ જેાગા સામાનનું માન ગમે તેા

બનાવીને તેની ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંબી ઉપલે હીસાબે વાટેલું નીમક નાખવું.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ઝીણો રવો રતલ ૦।, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, ઘી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને ચાળી મેળાને તેમાં નીમક તથા એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી વણી શકાય તેટલો કઠણ આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને એના ઘણીજ ઝીણી સોપારી જેટલી સરખી ગોળ ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળી કાગજ જેવી પુરીઓ વણી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકી પંદર મીનીટ વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોય તો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે એકેક પુરી વણતાં ઘણી મહેનત પડે છે માટે સેહેલી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગજ જેવો વણવો અને પુરી નાની મોટી જેવી કરવી હોય તે પ્રમાણે ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા પતળી કીનારીનાં ઝીણાં ગ્લાસ યા નાના તંબલરની કીનારીવડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. અને બધી પુરીઓ કાપતાં બાજુપરનો આટો વધે તે બધો એકઠો કરીને તેને પાછો વણી એમજ પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ ઘીથી લગભગ પોણી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઈમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં બે પડની ફુળેલી પુરી કરવી હોય તો ઘીમાં ઉપર તરી આવેને આંધરાંની ચમચથી પુરીપર ઘી છાંટયા કરી પુરીને હલાવવી અને ફીકા બદામી રંગનું હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ ચપટાયલી પુરી કરવી હોય તો ઉપર ઘી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને ચમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ તળવી નહી

પુરી ખામો અથવા ઇંડાંના અકુરી ભરેલી.

મીલના પહેલા નંબરના અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં પોણો તોળો વાટેલું નીમક તથા ચાર તોળા સોજું ઘી ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આજ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે. તે મુજબ પણ પોણો રતલ નકી ગોસ્તના બારીક છુંદેલા ખીમાને જરા સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ તથા ગરમ મસાલો ભેળવો અથવા આએજ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાના ઇંડાના માનના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો બાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો મસલીને સોજા' મોટાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ બીજા ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટીને તેપર એ આટાને ઘણો પતળો વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં મોટાં તંબલરની કીનારીવડે અથવા પત્રાંના ગોળ કટરથી બધી એક સરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી. અને એ પુરીના કરતાં ૦। ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારીપરથી નાની થાય તેટલાં બીજાં તંબલર યા કટરથી મોટી પુરી જેટલી હોય તેટલીજ ગણત્રીથી એ નાની પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી પુરીઓની પોણી ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ તેમાં ખીમો અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીઓને સરખી ઢાંકીને મુકી મોટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીના છાપેલાં છે તેમાં લખેલી નકશીવાળી કીનારી આવડે તો તેમ સફાઇથી વાળવી અને તેમ નહી આવડે તો પછી પુરીનાં બેઉ પડ છુટાં પડે નહી તેટલા માટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી એમ અમથીજ ઉપરની બોરડુપર સફાઇથી દાબીને વળગાળી બધી પુરીઓ સરખી ગોળ તૈયાર કરીને પછી મોટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં સોજું ઘી પુરતું નાંખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ઘી કકડીને માંહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી તેમાં સમાય તેટલી એ પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાંખી એમજ બીજું પડ થાયને આંબરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇવાળી ચાળણી અથવા બોયામાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહની લાગે છે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોઝે ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦ાા, ચોખાનો આટો તોળા ૨ાા, વાટેલું નીમક તોળો ૦ાાા, ખોખરાં ફોધેલાં કાળાં મરી; જીરૂં તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ દરેક તોળો ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બેઉ આટાને ભેળી ચાળીને તેમાં પાંચ તોળા ઘી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી સોદા અથવા ખારો બેમાંનું જે એક હોય તેને નાના ચાર ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને ખારો હોય તો તેને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એ બેમાંનું જે હોય તેને તથા મરી જીરાંને આટામાં મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી નાખી આંગળાંના ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને કઠણ આટો બાંધી પુરી મોટી કરવી હોય તો વીસ અને નાની કરવી હોય તો એકસરખા પચીસ ભાગ કરવા અને વણતી વેળા એકેક ગોળાના મજાઉના ફાટફુટ વગરના સફાઇદાર ગોળા કરી તેને જરા ચોખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો લગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાબીને નાની પુરી થાપ્યા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણતી વેળા એ પુરીની કીનારી ચુંથાઇને ફાટ પડે છે તેને આંગળાંથી દાબીને સરખી કરતાં જઇને વણવું અને ગમે તો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમે તો છેલ્લી આંગળાની ટીચકી ભોકીને વચમાં એક અને તેની આસપાસ સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ચાર આંધરાં પાડવાં. પણ એ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાય છે માટે પહેલે સંભાળથી છરીવડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડીને એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ત્યારબાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ ફીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેજલી ફ્લૉઅર હોય તો સોદાને બદલે તે અડધો તોળાને ઉપર મુજબ પણ પાંચ ચમચા પાણીમાં પીગળાવીને તે લેવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

મીલના પહેલાં નંબરના સોજા તાજા ચોખાના અડધો રતલ આટાને ચાળીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધી તેજ રીતે પુરી વણીને તેમજ તળવી. પણ વધારે સોજી પુરી બનાવવી હોય તો આટામાં સામાન લખેલો છે તે ઉપરાંત તદન તાજાં ત્રણ ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે પણ ભેળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોય તો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ લેવી.

પુરી દહી અથવા મઠ્ઠાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દહીનો મઠ્ઠો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જીરૂં, મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મઠ્ઠો બાંદવો અને આએ ચોપડીમાં પુરી ખારી સાદી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેમાં ખપતો મઠ્ઠો મેળવી ઠંડું પાણી સેજ નાખી ગુંદીને આટો બાંધવો અથવા મઠ્ઠાને બદલે કઠણ દહી નાખીને બાંધવો. પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવે છે માટે તેમાં બાંધતી વખતે સેજબી પાણી લેવું. એ પુરી વણતાં તેમજ તળતાં ભાગી જાય છે માટે સંભાળથી બનાવવી. એ પુરીનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગે છે અને ચાવવી તો પડતીજ નથી, મોહોમાં મુકતાંજ બધી વેરાઇ જાય છે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી છોલી સોજા પાટાં ઉપર બારીક પીસી માવા જેવા કરવા યા આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે પ્રમાણે મજાહના નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા ઘટે તો જરા ઘઉંનો આટો મેળવી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક અને ગમે તો જરા દલેલાં મરી પણ ભેળી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સારો છાંટી સેજ પતળી પુરી વણવી અને પેણામાં ઘી કડકાવીને તેમાં તળવી.

પુરી ફુલના આકારની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ મેળવણીના ક્રીટર્સ બનાવવાં. એ ક્રીટર્સ જોવામાં મજાહના ફુલના આકારની પુરી હોય તેવાં લાગે છે તેમજ ટેસ્ટમાં પણ સોજી પુરી જેવાંજ લાગે છે.

પુરી મસાલાની ઘઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તે ઉપરાંત એમાં દળેલી હળદ, મરી તથા ખોખરૂં કીપેલું જીરૂં દરેક અડધો તોળો ભેળીને તેજ રીતે આટો બાંધીને પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પૅટીસ ઈસ્ટુ, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તળેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પૅટીસ ઇસ્ટુના, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીના તથા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં પાંચ જુદાં જુદાં છાપેલાં છે તેમાં ભરવાની કોઈ પણ એક ચીજ બનાવીને તેનાં તળેલાં પૅટીસ કરવાં હોય તો જે ગમે તે એમાંની એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટના પૅટીસનો છાપેલો છે તે બનાવીને તેના ખાટાં લીંબુના કરતાં પણ મોટા કટકા કાપી તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું સરખું ગોળ વણવું. પછી એમાં ભરવા માટે જે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કીધી હોય તેને એની વચમાં પુરતું મુંકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે બીજા કટકાને એમજ વણવો. પણ એને પાણીથી વળગાવતાં તળતી વેળા બેઉ ભાગ છુટા પડી જશે તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી બનાવીને તેને પૅટીસની ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર પેલો પફ પેસ્ટનો વણેલો કટકો સફાઇથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ વા નખલા મુકી તેની કીનારા

બરાબરનું સરખું ગોળ પૅટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પૅટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યાર બાદ મોટા ઉંડા પેણામાં પૂરતું ઘી નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ને તેમાં છુટાં છુટાં પૅટીસ મુકીને મજાહના ફીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર બોયું મેલી આંધરાંની ચમચથી પૅટીસ કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પૅટીસ ઇસ્ટુના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇસ્ટુ તળેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે ખપ જોગો બધો સામાન લઇને બધી તરકારીના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મજાહનું તતરાવેલું ઘી પર પકાવવું અને તેમાં પુરતો ખટાસ લાગે તેટલો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખ્વો. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આએ ઇસ્ટુ ભરીને ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ લગાડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. એજ ખીમાનાં પૅટીસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો આએ પૅટીસમાં પણ બાફેલાં ઇડાંનો અડધો કટકો દરેકમાં એકેક મુકવો.

પૅટીસ કરચલાનાં કોટળામાં ભરેલા.

કાડવમાં રેહતાં કરચલાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજા' મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને પેહલાં બાફીને કોટળાંને બે ફાડચાંમાં ભાંજી માહેથી બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને બધો ઝીણો રેસો કરવો. પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મજાહનું તતરેલું ખારૂં પકાવીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાંખી કાળાંને અંદરથી સોજાં ધોઇ લુંછીને કોરડાં કરી તેમાં એ રાંધેલાં કરચલાં ભરીને થોડાં પાંઉનાં ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમને જરા ઘીમાં સુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવી હથેલીવડે માહે દાબી દઇને કોટળા સાથેજ ટેબલ પર મોકલવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પૅટીસ છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાફી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેઠે પૅટીસ કાલુનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ કાલુને બદલે એ કરચલાંના કટકાને તેમજ પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં.

પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

એમ કહે છે કે મે થી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં જે કાલુ આવે છે તે ખાવાં નહી, તેથી અવગુણ થાય છે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાના કાલું સેાજા આવે છે તેવાં કાલુ બે દજન લેવાં અને તેનાં કેાટળાં ભાંજીને અંદરથી કાલુનુ માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હેાય છે તે બધી બરાબર કાઢીને સેાજા ધેાઇ પાણીમાં જરા નીમક નાંખીને બાફીને બેાથામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છેાલીને ઘણાેજ બારીક ભુકેા કાપવેા. બે ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં બે મરચ્યાં તથા થેાડી સૅલરી પાસ્લીને ધેાઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ એક પાશેર કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલેા બધેા સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દળેલાં મરી, સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચથી મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા કંગાર ઉપર ઢાંકીને મુકવું અને કાલુ બરાબર ચડી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતેા વેલાતી સૅાસ ભેળવેા અને આએ ચેાપડીમાં પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેાડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકીને ભુંજવાં.

પૅટીસ કેાળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

મેાટી તાજી બે ઝુડી કેાળમીને સમારી અંદરની કાળા દેારા જેવી નેસ કાઢી નાખી થેાડાં નીમકમાં કેાળમી મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાઇને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પણ કેાળમી નાની હેાય તેા ઉપર લખ્યા કરતાં થેાડી વધારે લઇને એમજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી

ત્યાર બાદ આજ્ઞે ચોપડીમાં પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બાફ્યા વગર એમજ એને કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કોળમીનાં પૅટીસ બનાવવાં. ગમે તો કોળમીને ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ તથા કોળમીના જુદાં જુદાં પાટીયા બનાવવાના છાપેલા છે તેમાંનું ગમે તે એક મજાહનું તતરાવેલું પકાવીને તે કોડીયાંમાં ભરાવું.

પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આજ્ઞે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો છાપેલો છે તે મુજબ ખપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવી કોડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે પેહલે કટકા કાપીને તેને જરા સાટો નાખીને ૦૧ ઈંચ જાદો વણી કોડીયાંની અંદર બરાબર માખણ ચોપડીને તેમાં સરખો હેઠેથી ઉપર સુધી પાંથરીને મેલી ઉપર નીકળેલાં ખુણાં છરીવડે કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આજ્ઞે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાં જે પેહલે પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મજાહનો તતરેલો પકાવવો અને ભુંજવામાં ખટાસ ઓછો થઈ જાય છે માટે ખટાસ લાગે તે ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખીને કોડીયાંમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી પુરતો મુકવો અને એની ઉપર ઢાંકવા માટે હેઠે મુકેલા પફ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કટકા કાપી જરા પાણી લગાડી તેને અકેકપર મેલી જરા સાટો છાંટી અવારનવાર ફેરવી હેઠેનો ભાગ ઉપર લઈને કોડીયાંની ઉપર આવતાં સેજ બાહેર રહે તેટલું મોટું સરખું ગોળ પોણી ઇંચ જાડું વણવું. એમ ફેરવી તળેનુ ઉપર કરીને વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરનાંજ પડ વણાઈને પતળાં થાય છે અને હેઠેનાં જાદાં રહી જાય છે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર આજ્ઞે પેસ્ટ મુકીને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલી કીનારીને છરીવડે સફાઈથી સરખી કાપી એ રીતે બધા પૅટીસ તૈયાર કરી તેની ઉપર બાજુ જરા માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. પૅટીસની કીનારીપરથી કાપેલો પફ પેસ્ટ નીકળે તેની ગમે તો પતળી ચીપ કાપી પૅટીસની ઉપરના પફ પેસ્ટની વચમાં

જરા પાણી ચોપડી ગોકડીની કાની મુકીને પછી માખણ લગાડીને ભુંજવા મુકવાં. ગમે તો એ પૅટીસ માટે ખીમો પકાવતી વેળા થોડા છોલેલા પટેટાના કટકાને પણ સાથે પકાવી તે અકેક કટકો તથા બાફેલાં ઇંડાંના ઉભા બબ્બે કટકા કાપી તે અકેકને પૅટીસમાં છેક હેઠેથી મુકીને પછી તેની ઉપર ખીમો મુકવો. હમેશ બધાં પૅટીસ માટે માખણનોજ પફ પેસ્ટ બનાવવો. પણ કદાચ ચરબીનો કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેમાં ચરબીનો બનાવવાનો છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી ઉપર માખણનો પફ પેસ્ટ વણીને કોડીયાંમાં મુકવા છાપ્યું છે તેજ પ્રમાણે એ ચરબીના પફ પેસ્ટને કોડીયાંમાં મુકવો. પણ એ ક્રસ્ટ ઠંડો થયાથી ડીસહઇને પડ અકેક સાથે વળગી જાય છે માટે એ પૅટીસ ગરમ ગરમજ ખાવાં. કોડીયાં નહીજ હોય તો પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા પફ પેસ્ટના બધા એક સરખા ગોળ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા કટકા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી તેની કીનારીપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર બીજો કટકો મુકી બરાબર વળગાવીને પછી તેની ઉપર તંમ્બલર મુકી છરીવડે સરખી કીનારી કાપીને ઉપરની બોરદુપર માખણ ચોપડીને ઉપર મુજબજ ભુંજવાં.

પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧||, નરનું સોજ્જું નફી ગોસ્ત રતલ ૦||, વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચીમચી ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઘી; નીમક; ઇંડાં; સુકું પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે કીમ અથવા ઘઉનો રવો તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છાપેલો છે તે મુજબનો સામાન નાખીને ઉપર લખેલાં અડધો રતલ ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદીને મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ઉપર લખેલો સૅાસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા તે મુજબ પટેટાને બાફી મૅશ્ડ કરી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક તથા બધાં મરી ભેળા મરજી પડે તો એક તાજાં ઇંડાંને ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દાહવીને

માહે તે પણ મેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેમ મૅશ્ડ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહી માટે પહેલે તેને પુરતા ચોખાના આટામાં રોળીને પછી ગોળાની વચમાં ખાડો કરી સફાઇદાર પતળાં ઉંડાં કોડીયાં જેવું કરી તેમાં પુરનો ખીમો ભરીને ઉપરથી પટેટાને બરાબર ખાડીને મોઢું બંધ કરવું અને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને પૅટીસને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટાં પૅટીસ મજાહનાં તળાય છે ગમે તો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળીને હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી એ ગોળાની ૦૧ ઇંચ જાદી બધી એક સરખી પુરીઓ થાપવી તે પછી તેમાંની એક પુરીને હથેલીપર મુકીને તેની વચમાં પુરતો ખીમો મેલી ફરતી ફીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર બીજી પુરી ઢાંકી ખીમો બાહેર નીકળે નહીં તેમ સફાઇથી બેઉ પુરીની ફીનારીને સાથે ચપટ વળગાવવી. પૅટીસની ઉપર ક્રમ્બ્સ યા રવાનું જેમ જાદું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહનાં થાયછે. તેટલા માટે પાતળા યા ટેબલની ઉપર ક્રીમ યા રવો પાથરવો અને પૅટીસના પટેટાની ઉપર એમજ ક્રીમ પુરતું વળગતું નથી માટે ઐવી હોય તો તે અને તે નહી હોય તો પછી પૅટીસની ઉપર બધે ઠંડું પાણી ચોપડીને પછી ક્રીમ યા રવાની ઉપર મેલીને પછી દાબી દાબીને બેઉ પડ તથા ફરતી બોરડુ ઉપર પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવવું. ત્યાર બાદ બે ઇંડાંને સુપપ્લેટમાં ભાજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અને પેણા યા મોટી છાલકી કઢાઇમાં ઘીને મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીન માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે દોહવેલાં ઇંડાંમાં એક પૅટીસ મુકી હેઠેનાં પડને બરાબર ઇંડું લાગે ને તવાથાવડે ફેરવી બીજે પડે બરાબર ઇડું લગાડી પહેલાં પડ ઉપર બરાબર ઇડું લાગેલું નહી હોય તો પાછું પૅટીસ ફેરવી નાખી તેને ઇડું લાગેને તુર્ત તવાથાવડેજ પૅટીસને ઉંચકીને ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડીને પેણ યા કઢાઇમાં પાશે પાશે સમાય તેટલાં પૅટીસ મુ.વાં અને એક પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ થાય ને કઢવા ઇડું લગાડયા વગર પણ થોડાં ઘીમાં ધીમી આંચે અથવા ઇંગારે તળેલાં પૅટીસ પણ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાય છે. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીમામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી, તેમજ ગમે તો

થોડી છોલેલી બદામના કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને માહે તે પણ નાંખવી. ખીમો નહી હોય તો પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપવા. અડધો તોળો આદુને છોલીને તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પંદર પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇ તેને કકડાવીને તેમાં આગ્એ બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ફેરવ ફેરવ કરી અર્ધકચરૂં તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો લીંબુનો રસ, વેલાતી સૅાસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને ખીમાને બદલે પૅટીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાય છે.

પૅટીસ ભેજાંના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં ભેજાં ભુંજેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ તીખાસ પસંદ હોય તો મરચા જરા વધારે લેવા અને તેજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એને ભુંજવું નહી પણ એમ ભેળેલો કાચોજ રાખીને ઉપર પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે આગ્એ ભેજાંની મેળવણી ભરીને તેજ રીતે પૅટીસ બનાવીને ભુંજવાં. ગમે તો એ દરેકમાં પણ બાફેલાં ઇડાંનો અકેક અડધો કટકો મુકવો.

પૅટીસ મરઘીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ એક ફરબે હાફફાઉલના કટકાને પકાવવા. પણ એમાં પટેટાના ચાર ચાર કટકા કાપવા અને ઘણી સેજ ગ્રેવી સાયનું કરવું. પછી મરઘી ઠંડી પડેને તેમાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નરી માસ પેલી ગ્રેવીમાં ભેળી પુરતો ખટાસ તથા મસાલો ગરમ નાખી પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનામાં લખેલી રીતે પણ ઘણાં મોટાં કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને તેમાં એ મરઘી, પટેટાના બબે કટકા તથા બાફેલું અડધું ઇડું મેલી એ ખીમાનાં પૅટીસમાં ઉપર ઢાંકવા માટે

ક્રસ્ટ લખેલો છે તેના કરતાં જરા જાડો પફ પેસ્ટ ઉપર મુકીને તેજ રીતે એ પૅટીસ ભુંજવાં. એ પૅટીસ નાનાં પાઈનાં જેવાં થશે.

પૅટીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા બારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઈ પણ જાતની સારી માછલીની કટકીઓને અથવા સમારેલી કોળમીના ચણા જેટલા કાપેલા કટકાને ગ્રેવી વગરનું તતરાવેલું સુકું બારૂં પકાવવું અને માછલી હોય તો તેનું ચાંમડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને નકી માસના ઝીણા કટકા કાપી એ બેમાંનું જે એક પકાવેલું હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો. પણ મસાલાનું કરવું હોય તો આગ્મેજ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ પણ કોળમીના નાના કટકા કાપીને તેનો મજાહનો તતરાવેલો આમલી નાખેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં ઉપર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના મૅશડ કીધેલા પટેટામાં ખીમાંને બદલે આગ્મે કોળમી અથવા માછલી ભરી તેમજ ક્રીમ યા રવો વળગાવી તેજ રીતે ઈંડું લગાડીને અથવા લગાડીયા વગર અમથાંજ એ પૅટીસ તળવાં.

પૅનકેક.

બીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઈંડાં ૩, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

ઈંડાંને ભાંજી દાળને જુદી કરી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળાને પછી એક કલઈવાળી તપેલીમાં આટો ચાળી તેમાં જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ એ દુધ સાથની દાળને બરાબર ભેળીયા પછી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ બનાવતાં આવડતું હોય તો તે રીતે આગ્મે મેળવણીનાં પૅનકેક લોઢીપર કરવાં પણ તેમ નહી બનતું હોય તો પછી આગ્મે ચોપડીમાં પૅનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રાંબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવા માટે મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને સાંમસાંમી બે બોરદુપરથી બએ આંગળ જેટલું સરખું

વાળીને પછી ત્રીજી તરફથી પૅનકેકને સરખાં ગોળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ સાંમસાંમી બે બોરદુથી વાળીયા વગર અમથાંજ ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પૅનકેક સારાં લાગે છે.

પૅનકેક અથવા ધઉંલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાપટ પહેલા તથા બીજા છાપેલા છે તેમાંના ગમે તે એકની તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેજ રીતે લોઢીની ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર પૅનકેક છાપ્યાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તવાથાવડે સાંમસાંમી બે બોરદુથી વાળીને તેમજ ગોળ વીટાળી લઇ એ પૅનકેક જેને ઘણાં લોક ધઉંલા પણ કહે છે તેને લોઢી પરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પૅનકેક કરવાં હોય તો લોઢીપર મેળવણી રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ થાયને થોડા તાજા મોલા માવા અથવા તાજી મલાઇમાં જરા દુધ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક નાના ચમચા જેટલો લઈ તવાથાવડે પૅનકેકની ઉપર પાથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમે તો માવા અથવા મલાઇમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. વધારે ઍસૅન્સ નાખવાનું કારણ એકે ચુલા ઉપર રહેતાં તેનો ટેસ્ટ બળીને ઓછો થાય છે. જો લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડે તો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક બીમાનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રાંબાના ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજા ફરમાસુ ધઉંલા બનાવવા હોય તો ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૨, છુંદલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ તથા સોજું ઘી શેર ૦। લેવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં ઘી મેળવી બધું દુધ ભેળવું અને આટાને ચાળીને એક કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી બરાબર મેળવીને આટાનો સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ભાંજેલી સોજી નવી બદામની બીજ અડધો શેર તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં

એક પાશેરને છોલી બેઉને જરા ગેલાબમાં બારીક પીસવું અને સવા શેર સેાજા તાજા મેાલા માવામાં જરા દુધ નાખી પેાચેા કરીને તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, એળચી, જાયફળ તથા નાના બે ચમચા ભરી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં સાત ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તે નાખી બધું બરાબર ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ સેાજું પેાણેા શેર ઘી લઈ એક સાફ લેાઢીની ઉપર જરા ઘી નાખી કકડાવીને પછી ગામઠી કેાલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લેાઢી રાખવી અને પેલી તૈયાર રાખેલી મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લેાઢી ઉપર રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને દેાઢ શેર જેટલી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડમાંથી થેાડી ઉપરનાં પડની ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર પેલી માવાવાળી મેળવણી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી પાંથરીને જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળી લઇને પછી લેાઢીની કીનારીની ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે દરમ્યાન પેલેા તૈયાર થયલેા ઘઉંલેા ફેરવ્યા કરવેા અને ઘણેા કકરેા થાયને તવાથાવડે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે થેાડી રાજબૅરી જામ ઘઉંલાની વચમાંજ લગાડવી. કારણ કે કીનારી સુધી હશે તેા પસરાતને લીધે બાહેર નીકળી પડશે. એ પૅનકેક ઘણાં સરસ થાય છે.

પૅનકેક ઇંગ્લીશ.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।, દરીની દુધની સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, દુધ; ઘી તથા દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી આટાને ચાળી કલાઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલું દુધ ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી એજ રીતે ક્રીમ મેળવી સેજબી આટાનેા ગાંગડેા રાખવેા નહીં. પછી માહે ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ મેળવવું. ત્યાર બાદ ઉપર પૅનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં પેહલી રીતે બનાવવાના છે તે મુજબ લેાઢી ઉપર ઘીમાં

બનાવી વીટાળીને કાઢયા પછી ઉપર થોડી દળેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પૅનકેક ક્રીમ.

ચાળેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન બરાબર એકરસ કરી બનતું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાપટ છાપેલા છે. તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લોઢીપર ઘીમાં રેડીને બેઉ પડ લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં આવડે નહીં તો પછી પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. ગમે તો વીટાળવા અગાઉ પૅનકેકની ઉપર જરા રાજ્બૅરી જામ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ પૅનકેક ઘણાં મજાહનાં લાગે છે.

પૅનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાતી સૉસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦ાા, ઘી તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ ખપ મુજબ, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેહલો ગોસ્તનો લખેલો છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન નાખીને આએ અડધા રતલ ખીમાને જરા તતરાવેલો પકાવી માહે સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી જરા બાળવો પણ વવરો કરવો નહી. તે પછી માહે ગરમ મસાલો ભેળવો. ત્યાર બાદ એક બોલ અથવા કલઇવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં નીમક તથા એક ઇંડું નાખી સારીકાની મેળવી જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જઇ

ચમચાવડે બરાબર ભેળીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ વચમાંના ગાળાનો વ્યાસ છ ઇંચ હોય તેટલાં તદન છાલકાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુ યા એટલાજ ગાળાના ઍલ્યુમીન્યમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ઘીને મરઘીનાં સાફ પીછાંવડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પૅનકેકની મેળવણી જે વાસણમાં હેઠે ઠરી જાય છે તેને દોહવી પાછી બરાબર એકરસ કરીને નાના બે થી હઢી ચમચા જેટલી મેળવણીને નાની કરછીમાં ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી ઉંચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંથરીને રેડી દઇને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ફેરવી નાખીને તેમાંનો બાકી રહેલો ખાલી ભાગ એ રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડીની ઉપર મુકી દઇને પીછાંવડે કીનારીની ઉપર ફરતું ઘી ચોપડવું, જે પૅનકેકની નીચે જશે. તે પછી ઉપરથી સફેદજ પણ હેઠેથી ભુંજાઇને પૅનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરતી કીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ઉંચકી લઇને મોટી રકાબીની ઉપર ઉલટું ધરીને હલાવવું, તેથી અંદરનું પૅનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંથરીને સરખું કરવું. પણ એ રીતે પૅનકેક નીકળી પડે નહી તો પછી કીનારીપરથી બેઉ હાથની ચમટીથી ઉંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાબીમાં પાંથરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણ પૅનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણ ચુલાની નઝદીક રાખવું નહી. કારણ તેની ગરમીથી મેળવણી બંધાઇને ઘટ થશે. પૅનકેક બનાવતાં આવડશે નહી તો મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પૅનકેક અધુરૂં થશે. પણ એમ એક બે બીગડયા પછી બરાબર થશે. એ અધુરાં બનેલાં પૅનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણ બેને જોડી આખા એક જેવું કરીને તેમાં ખીમો ભરવો. બધાં પૅનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પૅનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રહે તેમ સોજા ગોળ પાતળાની ઉપર સરખું પાંથરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દઇને ખીમો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સામસામી બે બોરદુના છેડાનો થોડો ભાગ ખાલી રાખીને પછી ખીમો મુકીને ગોળ વીટાની

કાની વીટાળી લઇને પૅનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ છેડાપરથી કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો પૅનકેકનો બેઉ તરફનો ભાગ અંદરવાળી લઇને પછી સરખું ગોળ એજ રીતે પૅનકેક વીટાળવું. પણ પછી એના છેડા કાપવા નહી. બીજી રીતે ખીમો ભરવા માટે પૅનકેકને પાતળા ઉપર એમજ પાંથરીને પછી તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંથરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાની બે બોરદુ પર પૅનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે અને બીજી બે બોરદુપર પૅનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરદુપરના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાંની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પૅનકેકના ખાલી ભાગને પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર બેઉ બોરદુપર સરખા સફાઇથી વાળી લઇને પછી છેલ્લે જે એક ખાલી ભાગ રેહશે તેને સફાઇથી ઉપર વાળી લેવા. જેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહળું ડુમકા ઘાટનું પૅનકેક થશે. ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતથી પૅનકેકને વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળું કરીને આંગળાં વડે પૅનકેકની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી પાંઉના ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમને પાતળા ઉપર પાંથરીને તે પર પૅનકેક મુકી બધી બોરદુપર ક્રીમ વળગાવવું અને પેણામાં યા લોઢીની ઉપર પુરતું નહી પણ થોડુંજ ઘી નાંખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં ડુમકાં પૅનકેકનું એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી એમજ બીજું થાયને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેને તો ફેરવીને બધી બોરદુપરથી સરખાં તળવાં. ગોવેઆળી ઘણી ખરી બધી સાધારણ ઓરતો એ પૅનકેક બનાવી જાણે છે અને તેઓ એને માનકે કહે છે.

પૅનકેક ગોલાબી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તોળા ૬, નરમ બાફેલા બીટરૂટ રતલ ૦।।, મેદા ખાંડ તોળા ૩, સોજું દુધ પાશેર ૧।।, છુંદેલું નાનું જાયફળ ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો તથા ઘી ખપ મુજબ.

બીટરૂટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાફી ગરમનેજ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને બોલમાં અથવા કલઇ ભરેલી તપેલામાં નાખી માહે સોજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ પહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા બાદ એકેક પછી બીજો બધો સામાન ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જામ યા મુરબ્બો હોય તે જુદો રાખવો અને આપટમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જામ યા મુરબ્બો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પૅનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો ચાળેલો આટો રતલ ૦ાા, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, ઘી તથા છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સોજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ધીંગાએ મેલી ઘુંટયા કરી ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું પાડીને માહે બધો સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પૅનકેક અથવા ઘઉંલા આમ્એ ચોપડીમાં છાપેલા તે રીતે આમ્એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને ગોળ વીટાળવાં. પણ એ પૅનકેક વીટાળતાં ભાગી જાય છે માટે સામાસામી બે બોરડુથી વાળીયા વગર આમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

પૅનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું અને આમ્એ ચોપડીમાં આપટ પેહલા તથા બીજા છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એકના

સામાનની અથવા પૅનકેક અથવા ધઉંલા છાપેલા છે તેમાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલું છે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંથી એકની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાંજ લખેલી રીતે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને એની ઉપર માવો પાંથરવાને બદલે ખમણ પાંથરીને તેજ રીતે એ પૅનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પૅનકેક બનાવવાં હોય તો ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને આએ ચોપડીમાં પનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા કરતાં બીજો બધો સામાન બેવડો લઇ બે ઇડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાશેર મેદા ખાંડ ભેળી પૅનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણ ભરીને ગોળ વીટાળીયા પછી ધઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જો લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને પૅનકેક બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી પૅનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવી ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી પાછાં લોઢીની ઉપર કકરાં તળવાં.

પૅનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦॥, સોગ્નું તાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઇકાર્બ વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજન જેટલો, ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મેશ છાપેલાછે તે મુજબ બાફી મેશ કરી આટામાં બરાબર મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહલીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી પૅનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલઈ ભરેલાં ઢાંકણ યા પેણામાં ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને છરીવડે ફરતું બધું પૅનકેક અળગું કરી ચમટીવડે ફેરવાય નહી તો પછી તવાથાથી ફેરવી પીછથી બીજું ઘી પુરી પૅનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું. પણ પાછી મેળવણી રેડવા અગાઉ બીજું ઘી એમાં લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સબબે અંદર મેળવણી બરાબર પંથરાતી નથી માટે રેડયા પછી બે મીનીટ બાદ પૅનકેકને કાનાનીપરથી છરીએ અળગું કરીને

પછી તેમાં બીજું પુરતું ઘી પીછવડેજ લગાડવું. મીઠાં પૅનકેક પસંદ હોય તો નીમકને બદલે મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ભેળવી.

પૅનકેક બૉલ્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, સોજું કઠણ તાજું માખણ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨ાા, સોજું તાજું પદરખાનાનું ખમીર તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાઝબેરી; સ્ટ્રૉબેરી; ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ એ ચારમાંની કોઇ પણ એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો; ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળણ ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધને કુકું ગરમ કરી ખમીરમાં નાના બે ચમચા ભરી મેળવીને પછી થાળીમાં આટો ચાળી તેમાં ખમીર ભેળીને પછી જામ યા મુરબ્બો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી ઘટે તો જરા દુધ નાખી ગુંદીને કઠણ આટો બાંધીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ગોળાનું સફાઇદાર કુલ્લું બનાવી તેમાં જામ યા મુરબ્બો ભરી એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણ ચાર કલાક મુકયા પછી મોટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના લાલ બૉલ તળીને કાઢયા પછી ગમે તો બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પૅપરમીન્ટ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી અડધો રતલ ખાંડમાં પૅપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચા ભરી લઇને માહે સારીકાની મેળવવું. પછી એક સફેદ કોરાં કાગજની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર આગ્મે મેળવણીને છરીવડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકીને ઠંડી ભઠી યા ચુલા આગલ સુકવવાં.

પેસ્ત્રીમાં કૉર્નફ્લૉઅર કેમ વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ જાતની ઇંગ્રેજી મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પૅટીસનો ક્રસ્ટ, ટાર્ટનો તથા ટાર્ટલૅટ્સનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પૅનકેક અને એ ઉપરાંત એવી બીજી કોઈ પણ મીઠાઇ જેમાં મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લઇને તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ભેળાયાથી બધી મીઠાઇ હલકી થાય છે એટલુંજ નહીં પણ ખાધામાં પણ તે હલકું હોય છે. સપાટ એટલે કાપેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) કૉર્નફ્લૉઅરનું વજન ૦। આઉંસ એટલે દસ આની ભાર થાય છે.

પોપટજી ખમીરના.

મીલનો પેહલા નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, તદનજ તાજું પદરખાંનાનું હૉપ્સનું ખમીર તોળેલું હોય તો રતલ ૦॥ અને ભરેલું હોય તો પાશેર ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા; કરંટ દરાખ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, એળચી તોળો ૧॥, ખોખરી કીધેલા કૅરવેસીદ તોળો ૧।, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એલચીને છોલીને છુંદવી, બદામને છોલીને જરા જાદી છુંદવી. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટા ઉંડાં કોડીનાં વાસણમાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળી મેળવણી ભેળી સારીકાની ઘુંટીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગળ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો સામાન ભેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તેના ફુલીયાં ભરાય તેટલું પુરતું ઘી તેમાં નાખીને

કકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે પંથરાયલું સરખું ધીમું બળતું રાખી દરેક ફુલીયા ભરાય તેટલી મેળવણી તેમાં કરછીથી રેડવી. એક પડ લાલ તળાયને નવા ખુતારાની સળી અથવા બાંબુની પતળી ચીપથી પેાપટજીને ફેરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપથી પેાપટજીને ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની બેારદુપર લાવીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇ ભરેલી મેાટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર પુરતી મેદા ખાંડ મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધેા સામાન હેઠે ઠરી જાય છે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણાનાં ફુલીયાંમાં નાખ્વી. કેસર્યા પેાપટજી કરવા હેાય તેા સેાજી ખરી કેસર ત્રણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાટીને એક નાના ચમચા સેાજા ગેાલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી પેગ પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પેાપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમે તેા આએ ચેાપડીમાં પેાપટજી ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબને પણ ઍસૅન્સ વગરને શીરેા બનાવી તેમાં લખેલી રીતેજ આએ પેાપટજીને શીરેા પાવેા. એ ખમીરના પેાપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાય છે. પાંઉ બનાવવાનું હૅાપ્સનું ખમીર પદરખાનામાંથી ઘણા ધાડા દુધપાકના જેવું મલે છે, પણ તે તદનજ તાજું લેવું. પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહી.

પેાપટજી દહીનાં.

ઉપર પેાપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબને બધેા સામાન લેવેા પણ ફકત ખમીર લેવું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં દુધ અડધેા પાશેર વધારે લઈ ખમીરને બદલે તદનજ મેાલું દહી બેજ તેાળા લઇ તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ ઘુંટી પેાપટજી ખમીર-નામાં લખ્યા મુજબ મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં દહીને બરાબર મેળવીને બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે છ સાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બાકીને બીજો સામાન તેજ મુજબ છેલ્લે ભેળીને એજ ખમીરના પેાપટજીમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીના પેાપટજી બનાવવા. એ પેાપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાય છે પણ દહીને લીધે ઘણેા સેજ ખટાસ લાગે છે. એની મેળવણી બનતાં સુધી ક્રેાકીના વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરવી. ગમે તેા એની

મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥।, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, ચણાનો આટો મુઠી ૧, સોજુ ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમાં ઘી ભેગી તાડી મેળવીને પછી આટામાં એ મેળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, ખાંડ તથા ગોલાબ મેળવીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ પેણામાં ઘીને પુરતા ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઇંગારેજ મજાહના લાલ પોપજી તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહી. એ પોપટજી મજાહના કેક જેવા થાય છે.

પોપટજીના પોળા.

તાજાં ચાર ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરવાં. બીજી રીતે ચાર ઇડાંની સફેદીને જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમચી નીમક નાખી કાંટાવડે કડણ કફ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઉને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપપ્લેટમાં મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક, સાદોબાઇકાર્બ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર લઇ તેના ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંનો એક ભાગ આટામાં ભેળવો અને તાવેલાં પતળાં ઘીને ઠંડું કરી તે નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટ સ્પુન) ભરી લઇને આટામાં સેજબી ગાંગડા રહે નહી તેમ તેમાં જરા જરા

કરી એ થી બધું સારીકાની મેળવ્યા પછી તેમાં ચાર ઇડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને બધું એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ સાફ કીધેલા પોપટજીના પેણાને ચુલે બળતે મેલી તેનાં ફુલીયા ઉપર સુધી ઘીથી ભરવાં અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું ફરતું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇડાં તૈયાર કીધાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦ા ઇંચ જેટલાં અધુરાં રહે તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવે છે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા ખુતારાની સળીના એક બીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળાથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાશે પાશે પણ છેક હેઠે સુધી સળી પોળામાં ભોકવી અને હેઠેનું પડ એમજ બદામી રંગનું થાયને પોળાને પાછા ફેરવી નાખી તે પડની ઉપર પણ એમજ રીતે સળી ભોકી એમજ પ્રમાણે વારંવાર પોળા ફેરવ્યા કરીને સળી ભોકયા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી મણ મજાહના કકરા થશે. બધા પોળા મજાહના ફીકા લાલ રંગના થાયને સળીવડે ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની બારદુપર મુકીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લેવા, એ પોળા ઠંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાતી વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો જરા ગગરો ઘઉંનો આટો આવે છે તે લેવો અને ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજા મોટાં નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીના બે ભાગ કરી નાળીયેરમાં એક ભાગ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી પાછું બીજો ભાગ પાણી ભેળીને એમજ દુધ કાઢી ગાળીને એ દુધ તથા અડધી બાટલી સોજી ચઢાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલા આગળ જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચઢે તેટલાં બદામ પસ્તાંને છોલી કટકા કાપી ધોઇ નુછીને તૈયાર કરી રાખી ખમીર ચઢે પછી એ તથા બીજો બધો સામાન તથા ૦ા રતલ છુંદલી ખાંડ મેળવીને [illegible] પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે

આગ્મે મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. અને જરા ઠંડાં થાયને ઉપર છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પુરતી નાખવી.

પોપટજી પેજ઼લા ફ્લૉઅરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, Brown & Polson's Paisley Flour તોળો ૧, જાદી છુંદેલી એલચી તોળો ૦॥।, બારીક છુંદેલું જાયફળ તથા ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ દરેક તોળો ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ તથા ઘી બપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછીને બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં બરમોટવી. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોટા બોલમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી તદન કલઇવાળી નાની કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરોને દુધ ભેળી એવાંજ બીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજ઼લી ફ્લૉઅર બરાબર મેળવીને પછી એમાં ઇડાંવાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે બાકીનો બધો સામાન મેળવી જરાબી થોભ્યા વગર તુર્તજ પોપટજી સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં આગ્મે મેળવણીના પોપટજી બનાવી માહેથી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાય છે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ એ પોપટજી સારા થાય છે. વચલાં ફુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસથી બાવીસ પોપટજી થાય છે. ગમે તો પોપટજી ખમીરનામાં લખયા મુજબ આગ્મે મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજી ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૨, તાજો મોલો માવો શેર ૧, ઝીણો ઘઉંનો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો

ઘઉંનો ચાળેલો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સોજાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦।, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, એળચીના જાદા છુંદેલા દાણા તોળા ૨, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧॥, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાદું છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોઈ નુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઇડાં સાથે એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભેળવી અને એક સોજી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ તાડીવાળી બધી મેળવણી બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવું અને ત્રણેક કલાક થત્રા આવે ત્યારે ખાંડનો ચાસવાળો ઘાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળીને તૈયાર કરી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખવો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને મેળવણીમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે આએ મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા. અને શીરો પીયે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજા ફરમાસુ થાય છે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી પોપટજી ખમીરના આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલો છે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે એના પેણામાં પોપટજી બનાવીને કાઢયા પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી. એમાં ખમીર નાખવું નહી.

પોપટજી સોદાના.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખવું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં દુધ અડધો પાશેર વધારે લેવું અને સોદાબાઇકાર્બ ૦ા તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભાર લઇ દુધમાં બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણી તૈયાર કરીને બાકીનો બધો સામાન પણ તુર્ત અંદર સાથેજ મેળવવો અને એને ખમીર ચઢવા માટે સેજ પણ વખત રાખવું નહી, તુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મજાહના ખીલે છે. કેસર્યાં પોપટજી કરવા હોય તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજી પર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમે તો તેમાંજ લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પૉરીજ.

ઓટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાબડામાં આવે છે તે આટો ડાવા હાથની મુઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને સોજી તપેલીમાં ખુબ તરેહ કકડાવીને ચુલા ઉપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ ઓટમીલ નાખતાં જવું. અને જમણે હાથે માંહે સારીકાની બરાબર મેળવીને પછી ધીંગારે ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ઘટ થાયને માહે સોજું દુધ અડધો શેર નામીને ઘુંટયાજ કરવું અને ધાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેલીને ખાવું. ગમે તો સોજી બદામની દસ બીજને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સોજો ગોલાબ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ઉતાર્યાં પછી માહે ભેળવું.

પોળી દાળની ખારી.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં દાળ તુવરની પોલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પણ હળદ નાખ્યા વગર અને જરા વધારે નીમક નાખીને મજાહની કડણ દાળ રાંધી તેને સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને કાઢવી પછી એક ટીપરી ઘરના દલેલા ઘઉંના આટામાં ઉપસેલો ભરેલા

નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી પાણીથી વણાય તેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેનું કુલ્લું બનાવી એના કરતાં જરા મોટો દાળનો ગોળો કરીને માહે તે મુકી કુલ્લાંનાજ આટાને સેરવીને ઉપર લાવી સફાઇથી મોઢું બીડી લઇ સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગોળ પોળી વણીને તેમાં સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવીને કકરી પોળી તળવી.

પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨॥, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, નવી મોટી ચારોળી તથા ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦॥, એલચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનોલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે રવો તથા આટો બાંધીને એકથી દોઢ કલાક તેમજ રાખવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણે મેવાને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇ લુછીને કોરકું કરવું. એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. ત્યાર બાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર મેલવીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભેલવું અને બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો કરી જેટલી મોટી નાની પોળીઓ બનાવવી હોય તે પ્રમાણે એ માનના ગોળા કાપી તે જેટલા થાય તેટલાજ માવાના પણ ગોળા કરવા અને માનના એક ગોળાનું બધેથી એક સરખું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું અને મોટાં ઉડાં કપ જેવું મોટું ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીનો

સાંધો માલુમ પડે નહી તેમ સફાઇથી સાથે બરાબર બીડી ઘટે તો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું બીડી લેવું. પછી સાફ પાટીયા અથવા ગોળ પાતળીની ઉપર સેજ સાટો નાખીને પેલું પોળીનું મોઢું બીડેલું મોઢું ઉપર રહે તેમ તેની ઉપર મેલીને વેલણથી પોળીને હલકે હાથે વણવા માંડી અડધી પોળી વણાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉથળાવીને બધેથી એક સરખી જાદી અને સરખી ગોળ પોળી વણવી. પોળીને પેહલે અડધી વણીને પછી ફેરવી નાખીને વણવાનું કારણ એ કે એકજ તરફથી પોળીને વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઈ જાય છે અને હેઠેનું પડ વણાયા વગર જાદુંજ રહી જાય છે. પણ આએ રીતે પોળીનું હેઠેનું પડ ઉપર ફેરવી લઇને વણતાં માનનાં બેઉ પડ મજાહનાં સરખાં થાય છે. આએ રીતે પોળી વણાય તેટલાં એક જાદી ઢળતી નહી પણ તદનજ સરખી સપાટ લોઢીને સાફ કરી મોટે ચુલે ગામઠી કોલસાના ધીમાં અંગાર પાંથરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ઘી નાખી તે ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંનો થોડો કટકો લઇ તેનો ડુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને લુછી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ઘી નાખી લુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોઝી કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી લોઢી જો મોટી હોય અને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોય તો તેની ઉપર એકજ વખતે સામટી ત્રણ ચાર પોળીઓ મુકીને ભુંજી શકાય છે, પણ તેમ આવડે નહી તો પછી નાની લોઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચુલે મેલી સાફ કરીને તેની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાય છે અને વળી બધેથી એક સરખી ભુંજાતી પણ નથી, તેટલા માટે લોઢીપર પોળી મુકયાને જરા વખત થાય પછી પોળીની કીનારી ચું થાય નહી તેમ સંભાળથી ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંનો ડુચો કરીને તે વડે તેની જગયાપરથી જરા ખસેડવી. પોળીને ડાઝીયાં પાડીને ભુંજેલી સારી લાગતી નથી, સફેદ મજાહની લાગે છે, પણ હેઠેનું પડ તેમ ભુંજાયું છે કે કાચુંજ છે તે જાણવા માટે પોળીને ઉંચકવી નહી પણ કપડાંના ડુચાવડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડયા કરવી, જેમ કરતાં જયારે તે બરાબર ભુંજાય છે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરૂં થયાથી તેના ખસેડવાના અવાજ ઉપરથી આપણને

તે જણાય છે, માટે તેમ થાય પછી પોળી સમાય તેટલાં મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુંજ બીજું નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળી ભાગે નહી તેમ તે વડે ડાવા હાથમાંનાં ઘડી કરેલાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી પોળીનું કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી એક હાથે સેરવીને પાછી લોઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લેવી અને સાફ ખુનચામાં મલમલનું ધોતું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર પોળી મુકી એજ રીતે બધી પોળીઓ ભુંજવી. પણ ગરમ પોળીને પાછી ઉંચકીવાથી ફાટ પડીને ભાગી જાય છે અને ઠંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજાહની આખીજ રહે છે. પોળી ભુંજવાની રીત તો ઉપર મુજબજ હોય છે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહી તો પછી મોટી પોળી તો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાશેજ નહી, તેટલા માટે નાની લોઢીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેઠેનું પડ ભુંજાયને લોઢીને ચુલા ઉપરથી બે હાથે ઉંચકીને પોળી લાગે નહી તેમ સંભાળથી એક મોટી છાલકી રકાબીમાં સેરવી લઇને લોઢીને ટપેલી રાખવા માટે તુર્તજ પાછી ચુલા ઉપર મુકવી, કારણ ઠંડી લોઢી ઉપર પોળી વળગી જાય છે. તે પછી રકાબીમાં કાઢેલી પોળી જેટલી મોટી હોય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકીને રકાબી ઉલટાવી તેમાં પોળી ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ લોઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોઢીને ઉંચકીને પોળીને ખુનચામાં સેરવવી. આએ રીતથી મોટી પોળી પણ ભાગ્યા વગર મજાહની ભુંજી શકાય છે. કૅરોસીન તેલના ત્રણ કાકરાના મોટા ચુલા ઉપર પણ એકેક પોળી ભુંજાય છે.

માનની દાળની પોળી બનાવવી હોય તો ઉપર માવાના પોળી માટે જે સામાન લખેલો છે તેજ બધો લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર કરવું. પણ એમાં તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહી પણ તેને બદલે કલકતાના ઑરેંજના મુરબ્બાના અથવા ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુકો મુરબ્બો કોડીયાં જેવા આવે છે તેના ચણા

કરતાં જરા મેાટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તેાળા કેરબેસીદને ચું'ટી જરા ખેાખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં એ બધું નાખીને બરાબર ભેળી રાખવું. તુવરની દાળ મેાટી નહી પણ મજાહની ઝીણી સારી હેાય છે માટે તેવી સેાજી નવી ભરેલી બે શેર દાળ લેવી, એ ભરેલી બે શેર દાળનું વજન આસરે પેાણા બે શેર થાય છે, તેને ચું'ટી માહે છલટાં સાંથની દાળ હેાય તે બધી કાઢી નાખીને ઠંડાં પાણીથી ઘણી સેાજી ઘસડીને ધેાવી પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહી માટે ધેાયા પછી પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં થેાડીવાર ભીનવી રાખ્યા બાદ ઘસીને છલટાં છુટા પડે તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને પાછી ધેાઇ સેાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવે છે અને પાણી સુકાય છે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાજે છે, માટે તેમ ડાજે નહી તેટલા વાસ્તે ચુલાની વચમાં નળીયાંનેા કટકેા મુકવેા, તેથી ડાજશે નહી આએ રીતે દાળને ચરવા મુકયા પછી ઉપર માવાની પેાળી માટે રવેા તથા આટેા બાંધી રાખવા લખ્યું છે તેજ રીતે બાંધી રાખવું અને દાળમાંનું બધું પાણી બળી જાય અને તદનજ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને કલઇવાળી કરછીથી સારીકાની ઘું'ટી એકરસ કરી દાળની સેજબી આખી કગરસ રાખવી નહી. પછી દાળ પીળા રંગની પસંદ હેાય તેા તેમાં સેાજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખવી અને જરા રતાસપર કરવી હેાય તેા સેાજી બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખવી. પણ ગેાળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળમાં ગેાળનેા ટેસ્ટ મુદલ જણાતેા નથી અને તે દાળ જેમ જેવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગે છે, માટે એવી દાળ કરવી હેાય તેા સેાજો લાલ નરમ ગેાળ દેાઢ શેર લઇ તેને ભાંગી ભુકેા કરી માહે કચરેા હેાય તે બધેા બરાબર કાઢીને તેમાં હઢી શેર સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ ભેળવી અને એ ત્રણમાંથી જેબી એક રીતનેા મીઠાસ દાળમાં ભેળીયેા હેાય તે પછી માંહે સેાજું ઘી બે થી હઢી શેર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ઘું'ટયાજ કરવું.

પણ ચુલાની વચમાં મેલેલા નળીઆંનેા ટુકડો કાઢવેા નહી. દાળ તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે અંદરથી ઘીના છાંટા ઉડે છે તે આંખમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળને કઠણ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી તે ઠંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાય છે માટે કરછીમાં રેડાય તેટલી ઢીળી થાય ત્યારેજ ઉપલેા બધેા તૈયાર કરી રાખેલા સામાન તથા ગેાલાબને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને તુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધેા સામાન દાળમાં ભેળીયાથી દાળ ઘણી ઘટ થાય છે અને ઠંડી પડતાં મજાહની કઠણ જેવી થાય છે દાળને ખુનચામાં કાઢયા પછી તેમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની સીસી આવે છે તેવી બે સીસી લેવી અને ગેાલાબ નહી હેાય તેા વૅનીલામાં ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક નાની ચમચી ભરીને ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી એ દાળમાં બરાબર મેળવી ઠંડી થાયને પેલા બાંધેલા આટા તથા રવાનું માન બનાવી ઉપર મુજબ તેના ગેાળા કરી માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પેાળી બનાવવી. પણ માવાની પેાળી કરતા દાળની પેાળી વધારે જાડી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પેાળી કરવી હેાય તેા લેાઢીની ઉપર માનનું ઘી જરા નાખી કકડાવીને પછી ભુંજવાને બદલે તેમાં પેાળીને સફેદ કરી તળવી. દાળ ધેાવામાં ગરમ પાણી લેવું નહી.

દાળની પેાળી ઘણી મેાટી અને ઘણી જાડી કરવી હેાય તેા ઉપર માવાની પેાળીમાં લખ્યું છે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પેાળીમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ તેજ રીતે દાળને રાંધી તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પેાળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પેાળી ભુંજવા માટે લેાઢીને ઇંગારે મેલીને સાફ કરવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે મેલી સેાજી કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પેાળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રહેતાં લેાઢી ઘણી ટપી જાય છે અને તેથી પેાળીપર ડાઘીયાં પડે છે. તે પછી દાળના છ અને માનના પણ છ ગેાળા કરવા અને માનના ગેાળાનું ઘણું મેાટું ઉંડાં કપ જેવું કરવું, પણ એ પેાળી ઘણીજ મેાટી હેાવાથી પાતળા ઉપર

વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી તેથી એ માનનાં કપનો હેઠેની બોરદુનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એક સરખો જરા પતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગોળાને મુકી માનનાં કપનું મોહું ઉઘડી જાય નહી તેમ ઘણી સફાઈથી ઘણું ચપટ બેમાલુમ બીડી લઇને પછી એ બીડેલો ભાગ ઉપર રહે તેમ ચુલા ઉપરની ગરમ લોઢીની વચમાં એ ગોળો મેલી તે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણવડે બધેથી એક સરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઇથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીબી ઘણી હોવાના સબબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢીપર કપડાંથી ખસેડતાં ફસકાઇને ભાગી જાય છે, તેટલા માટે પોળીના ગોળાને લોઢીની ઉપર વણયાને જરા વખત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકીને લોઢી હલાવીને પોળીને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મેલવી અને ભુંજવા મેલેલી પોળીનું હેઠેનું પડ ભુંજાયલું કેમ જાણી શકાય છે તે વીશે ઉપર લખેલું છે તેમજ એનું પડ પણ બરાબર ભુંજાયલું લાગે તે પછી વધુવાર ભુંજવી નહી, પણ એક માણસની બેઉ હથેલીની ઉપર સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને મુકવી અને બીજા માણસે લોઢીને બે બોરદુપરથી કપડાંથી ઉંચકીને પેલી કપડાંની ઘડીને અથડાવીને પાશે લાવી હલવેથી તેની ઉપર પોળીને સેરવી લેવી. તે પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજા માણસના બેઉ હાથની હથેલીની ઉપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નઝદીક લઇ જઇને પોળીનું ભુંજાયલું પડ તડખાય નહી તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુલા ઉપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને ખુનચામાં ધોતું મલમલનું સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર પોળી સેરવી દઈ એજ રીતે બધી પોળી બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી મુકી તદનજ ઠંડી થાયને ઉંચકવી. એટલીજ મોટી માવાની પોળી પણ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળી ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મેહનત પડે છે.

પોળી દાળની માનની સાધારણ.

માનની દાળની સાધારણ પોળી બનાવવી હોય તો ઉપર ફરમાવ્યુ પોળી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો

પણ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦| લેવું અને દાળમાં ઘી પણ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરબ્બાને બદલે ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા અડધો શેર કટકાને દાળ કંડી થવા આવે ત્યારે માહે ભેળવા અને એમાં ઍસૅન્સ મુદલ નાખવું નહી પણ ગોલાબજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની પોળી કરવી. પણ એમાં મેવો ઓછો હોવાથી માત સેજ ઓછું ખપશે, એ પોળી પણ સારીજ થાય છે.

પેંડા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે ખપ જોગો ઘણો કઠણ મોલો માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ બુરા ખાંડ ભેળી બરાબર મીહો કરી તેમાં ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોય તો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા અથવા બીજા ગમે તેવા આકાના બનાવવા. પડા રોકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવા મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરદુની બધી કીનારીપરથી પતળા થાય તેવા ઢળતા બનાવીને પછી એ બેઉની ઉપર સોનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી દબેલા પેંડાની ઉપર ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીઓ નાખવી. મોટા પેંડા વધારે સારા ફરમાસુ કરવા હોય તો ચાર શેર માવામાં ઉપર લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળી સોજી નવી ૦| રતલ બદામને છોલી ઘણી બારીક છુંદીને માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથાં થોડાંજ ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. આએ સોજા માવાના બીજા કોઇ પણ આકારના પેંડા કરવા હોય તો કેક બનાવવા માટે કેકના આકારના સપાટ તળીયાં અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાબડા આવે છે તેમાં અથવા એટલાજ નાના બીજા કોઈ પણ મજાહના આકારના સપાથી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાબડાઓમાં માવાને દાબીને કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ પુરતી ભભરાવીને પછી દાબીને તેને માવામાં બેસાડવા માટે ઉપર વેલણ ફેરવવી અને સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરી જરીને પછી દાબડાને તળીયાં તરફથી ઠોકીને માંહેથી કેકના યા બીજા કોઇ પણ આકારના પેંડા

હોય તેને આખા સફાઈથી કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોય તો તેવાં પત્રાનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં ઉપર મુજબ દાબીને માવો ભરવો પણ એમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ ભભરાવવી નહી પણ એજ રીતે વેલણુ ફેરવીને સપાટી સરખી કીધા પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢીને તેની ઉપરની બાજુપર સફાઈથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ લગાવવો અને લાલ રંગનાં બારીક ફુળાયાં આવે છે તેને આંખની જગા ઉપર દાબીને બેસાડવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોજી તાજો મોળો કઠણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાકણું ઘી નવટાંક, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

માવાનો ભુકો કરી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને માવો જરા ઢીળો થાયને માંહે ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને ફીકા લાલ રંગપર આવે ને તુર્ત ઉતારી પાડી જલદી બીજાં સાફ વાસણમાં કાઢી લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ હથેલીને જરા ઘી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા. ઠંડું થવા દેવું નહી, તેથી વવરું થઈને પેંડા વળશે નહી.

પેંડા સુકા.

સોજી તાજો મોળો કઠણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર પેંડા મથુરાંનામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી ચમચાથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનો માવો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, પછી શીરો બનાવવાની રીત આ એ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ગોળી પડે તે છતાં પણ વધારે ટાઈટ શીરો કરીને તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઈને ચુલા ઉપરથી ઉતારીને ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીષ પેંડા કરવા હોય તો સોજી નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો લેવું અને એ બધું તથા

ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સને પેંડા વાળયા અગાઉ માવાવાળી મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, ભેળ વગરની ઘણી સોજી ચહાડુ અને ચોવીસ કલાકની વાસી કોઇ પણ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧।.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર આટાને ચાળી તેમાં નીમક ભેળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાંડો પાડી તેની અંદર આસરે પોણી બાટલી જેટલા તાડી રેડી પહેલે રોટલીના આટાનીકની મસળી ઘટે તો બીજી તાડી નામીને પોચો આટો બાંધીને પછી બેઉ હાથની મુઠ્ઠી વાળીને ટાંચાવડે ગુંદતાં જવું, જેમ કરતાં આટો પંથરાઇને પોહોળો થશે તેને સારો છાંટતાં જઇને બાજુંપરનો ફરતો બધો આટો ઉપર લેતાં જઇ એમજ રીતે લગભગ અડધો કલાક ગુંદવું. પછી સફેદ ધોતું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર બીજો આટો જાદો જાદો છાંટીને તેની ઉપર બાંધેલો આટો મેલીને એ આટાની ઉપર પણ બીજો કોરડો આટો એમજ જાદો છાંટીને પછી સામસામી બે બોરદુના કપડાંના છેડાને તાણીને એકેકપર મુકીને પછી બાકીના બે છેડાને એમજ તાણીને ગાંઠવાળી ગાંસડી બાંધીને બબરચીખાનાની ઉંફવાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દોઢ કલાક સુધી રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ ગાંસડીને છોડી આટામાં છુટી છુટી બે ત્રણ તરફ આંગળી ભોકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામાં જે ખાડા પડે તેટલો આટો પાછો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરાઇ જાય તો પછી એ આટો પાંઉ બનાવવા માટે તૈયાર થયલો સમજવો અને જેટલાં નાના મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે પત્રાંના લંબચોરસ દાબડાને ઘી લગાડીને એ દાબડા ઉંચાઇમાં અડધા ભરાય તેટલો બાંધેલો આટો છરીવડે કાપીને પછી તેમાંથી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડીને પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માહે મુકી બાજુનો આટો ઉપર લઇ તેને વચમાં બંધ કરી લઇ ઘણો સફાઇદાર ગોળો કરો અને આટાના છેડા મેળવેલું એ ગોળાનું બાડબચડું પડ દાબડાનાં તળીયાંને લાગે

અને સુવાળું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાંણી લંબાચો કરીને દાબડામાં મેલી એ રીતે બધાં પાંઉ તૈયાર કરવાં. ગોટળીનાં પાંઉ બનાવવા હોય તો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટો તૈયાર કરી દાબડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા ગોળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાબવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંકીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી તપાસવું અને એ ગોટળીની ઉપરની ચોરદુપર છુટા છુટા ફોફૈયા ઉપસી આવ્યા હોય તો પછી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. પણ ફોફૈયા થયા નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીના પાંઉના દાબડા ભઠ્ઠીમાં મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાંધતી વખત માહે જરા માખણ મેળવ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાઉ બનાવવાં હોય તો એક રતલ આટાને ઉપર લખેલી રીતે પણ માહે નવટાંક માખણ નાખીને જરા કઠણ બાંધી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢયા પછી તેના બધા એક સરખા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેના બે ઇંચ જેટલા ઘેરાવાના જાદા ગોળ પણ લાંબા વીટા હથેલીવડે વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડીને ત્રણુંને સાથે જોડીને ચોટલા ગુંથે તેમ પણ ઘણાજ ઢીળા ગુંથી છેટલે ત્રણુંડે છેડાને પાછા પાણીથી વળગાવીને જોડી લઇ ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે એ પાંઉને પત્રાં ઉપર ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાઉં કરવા હોય તો ત્રણુંને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઇને પ્રથમ તેના બધા છેડાને વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલો ગુંદવો. તંદુરમાં પાંઉ ભુંજવાં હોય તો પેહલે હેઠે મોટું બળતું કરી ઢાંકણાંપર ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડાં તથા તેમાં થયલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખીને ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા. પછી પેટીનાં પાંઉ હોય તો તેના દાબડા અને ગોટળી યા ચોટલાનાં પાંઉ હોય તો પત્રાં યા રકાબીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમીર હૉપ્સનું છાપેલું

છે તે તાડીને બદલે નાખીને પાંઉ બનાવવાં અથવા પદરખાનાનું તૈયાર ખમીર મંગાવીને તેનાં પાંઉ બનાવવાં.

પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ.

બ્રૅડ ક્રમ્બ્સ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પાંઉનું ક્રીમ કહે છે તે લગાડીને કટલેસ, પટેટાના પેટીસ, પટેટાના છાડી ચાપ, પૅનકેક, ક્રીમ ચાપ એવું કંઇ પણ તળવું હોય અથવા કોઇ પણ પેસ્ત્રી અથવા એવી કોઇ પણ બીજી મીઠાઇમાં પાંઉનું ક્રીમ નાખવા લખેલું હોય તો તેવું ક્રીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી નાની કાતરીઓ લેવી અને ચુલામાં છુટા છુટા ઇંગાર રાખીને તેની ઉપર સાફ ઠીકરૂં મેલીને તેની ઉપર પાશે પાશે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરૂં ભુંજવું અથવા એવુંજ ભઠીમાં ભુંજવું. તે પછી સોજી ખલમાં જાદા રવા જેવું છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ જેમાં લખેલું હોય તેમાં એ ક્રમ્બ્સ વાપરવું.

ફ્રીટર્સ આરારૂટનાં.

આરારૂટ રતલ ૦।, ખાંડ નવટાંક, સોજનું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ, લૉરલનાં પાદડાં ૩, ઘી; માખણ; જામ; ઇડાં તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

આરારૂટને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી આરારૂટમાં બરાબર ભેળી રાખવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને લૉરલનાં પાદડાંને ધોઈ લુછીને માહે તે નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી પાદડાંને કાઢી નાખવાં અને આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ ભુંજી ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં એ કટકાંને બોળીને પછી પાંઉનું ક્રીમ લગાડી પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કોઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવાં. લૉરલનાં પાદડાં નહી હશે તો ચાલશે.

ક્રીટર્સ ઇંડયન.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સેાજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવવી અને સફેદીને કડણુ કક ચઢાવવેા. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભેળી આટાને ચાળીને એક કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ દુધને જરા જરા કરી બધું મેળવી ઘુંટીને ચઢાવેલી સફેદી તથા એળચી જાયફળ ભેળી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં નાનેા અકેક ચમચેા ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મુકવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે નાખીને બનાવેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં બીલે છે અને બનાવીને રાખેલાં ક્રીટર્સને બીજે દીને જરા ઘીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગે છે. પણ એ પેસલી ફ્લૅાઅર નાખીને બનાવવાં હેાય તેા તેની મેળવણી કીધા પછી થેાભવું નહી પણ ધુર્તજ બનાવવું જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ઘીને કકડાવવા મુકવું અને બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવેા પણ દુધ દેાઢ પાશેરજ લેવું અને દાળમાં દુધ ભેળી આટેા મેળવી એળચી જાયફળ ભેળીયા પછી કક ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તેાળેા પેસલી ફ્લૅાઅર ભેળીને ધુર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ ઇંડીયન સરસ.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા રતલ ૦ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦ાા, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; સેાજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, જાદી છુંદેલી એળચી તથા ખેાખરી કીધેલી કૅરવેસીદ દરેક તેાળેા ૧ાા, છુદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, ઉપર ક્રીટર્સ ઇંડયનમાં લખ્યા મુજબનેા પેસલીફ્લૅાઅર તેાળેા ૧ અને તે નહી હેાય તેા સેાડાબાઈકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર,

સોજીં દુધ શેર ૦||, તાજાં ઇડાં ૮, સોજીં મોટું નાળાયેર ૧, સોજીં ઘી તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી બદામ પસ્તાંને છોલીને જાદું છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી દુધને ગરમ કરીને તેમાં નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ઇડાં ભાંજી કલઇવાળી નાની કરછીવડે ખુબ તરેહ મેળવી માહે અડધો શેર ખાંડ ભેળી થોડું દુધ રેડીને જરા જરા કરી બધો આટો તથા રવો મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઇ ગાંગડા રાખવા નહી. અને દુધમાંથી અડધા પાશેરને આસરે જુદું રાખી તેમાં પેજલીફ્લૉઅર અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાશેર દુધ સાથનો પેજલીફ્લૉઅર અથવા સોદાને બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને રાખી નહી પણ તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થવા આવે તેટલાં મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયલી મેળવણીમાંથી અકેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મેળવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાંખી બીજું પડ એમજ થાયને આંધરાંની ચમચ્યથી કાઢી લઇને કલઈ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલીને તેમાં ફ્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. મીઠાસ ઓછી લાગે તો ઠંડાં થાય પછી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લેવો. એ ફ્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમકેકના જેવો લાગે છે.

ફ્રીટર્સ કસ્ટર્ડ.

સોજીં તાજું દુધ શેર ૦||, દુધની દરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજાં આખાં ઇડાં ૨ તથા ૩ ની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦||, ઍંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ; ઘી; દલેલી ખાંડ તથા શાકરીના ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

ઇડાંની ત્રણ દાળમાં આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા મેળવી નીમક, ક્રીમ, ઍંડી તથા જાયફળ નાંખી મેળવણી બરાબર મીઠી થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભેળીને પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજી ઠંડું થાયને દીશમાંથી આખુંજ કાઢી ડાયમંડ આકારના નાના પતળા કટકા કાપવા અને બેઉ ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણીમાં બધા કટકા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને ચમચાવડે એકેક કટકો ઉંચકીને ઘીમાં છુટો છુટો મુકી બેઉ પડ લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ ક્રીમ.

દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, ખાંડ તોળા ૫, બદામના નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધા લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં ક્રીમ ભેળી મકરૂનનો ભુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ફ્રીટર્સ ઇંડયન છાપેલાં છે. તે પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવીને તેજ રીતે આએ મેળવણીના ફ્રીટર્સ તળીને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ખીમા ઇંડાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ તથા પૅનકેકમાં ભરવા માટે ખીમો બનાવવા લખેલો છે તે મુજબ પણ ૦। રતલ છુંદેલા ખીમાનો મજાહનો તીખો ખાટો ગ્રેવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તૈયાર કરવો. મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો દોઢ તોળો આટાને એક રકાબીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ ભેળીને ઘટ કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી મરઘીનાં બે ઇંડાં ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાબીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી માહે સેજબી

ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે બીજા માણસે તદન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલે ઇંગારપર મેલી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દાઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટો ભેળેલી દાળ નાખી ખુબ તરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ઘી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભ લો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખુ ગોળ રેડીને એજ રીતે બીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ફ્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ બીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો અકેક ચમચો લઇને ફ્રીટર્સની ઓરદુપરની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને વચમાં બીમો સરખો પાંથરીને સુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખો કાધા પછી વગર થોભવે જલદીથી તેની ઉપર અકેક ચમચો ઇડાંની મેળવણી સફાઇથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપરથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામા રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નાના તવાથા યા ચમચાવડે ચારે ફ્રીટર્સને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને પાછું ફેરવવું. જેમ તળતાં ઘી ઓછું થયલું લાગે તો બીજે ચુલે જરા ઘીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવું અને અવારનવાર ફ્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઇંગારેજ મજાહનાં કકરાં લાલ થાયને ગરમગરમ ખાવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગે છે.

ફ્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦|, માખણ નવટાંક, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧; તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, કોલ્ડ ગોસ્ત તથા ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલું છે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગોસ્તના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળી તેમાં અડધો પાશેર ફુકાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ

ચઢાવી છેલ્લે માહે એ ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના એકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બોળીને કઢાઇમાં છુટાંછુટાં ફ્રીટર્સ મુકી શેકાં લાલ થાયને આંબરાંની ચમચથી કાઢવાં.

ફ્રીટર્સ ઘઉંના આટાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૬.

ફ્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં નીચે છાપેલાં છે તે રીતે પણ ઉપર લખ્યો છે તેટલા સામાનની તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા જેટલું પાંચ શેર ઘીને તેમજ કકડાવીને આએ મેળવણીનાં ફ્રીટર્સ બનાવવાં. પણ પછી મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે માહે ભેળવા સારૂ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને માટે પણ બીજું એક પાશેર દુધ ફાલતું રાખવું. આએ ફ્રીટર્સ ખારાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલો નહી પણ પોણો રતલને પાંચ તોળા આટો લેવો અને ખાંડને બદલે વાટેલું નીમક દોઢ તોળો નાખીને મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ એ બેઉ મેળવણીમાં નાળીયેરનું દુધ મુદલ લેવું નહી.

ફ્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦॥ ને તોળા ૫, સોજ્જું ઘી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨॥, તાજાં ઇડાં ૬, સોજ્જું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧॥.

આટાને મલમલનાં કપડાંથી ચાળવો. નાળીયેરને ખમણી પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાંથી એક પાશેર જેટલું તેમાં નાખી ચોળી ચોળીને પછી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇ તેને કપડાંથી ગાળવું, પછી ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી એક બોલમાં રેડી તેમાં નીમક નાખી થોડું થોડું કરી નાળીયેરનું બધું દુધ બરાબર મેળવવું અને આટાને કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઇડાં સાથે ભેળેલું નાળીયેરનું દુધ સાફ હાથવડે સારીકાની બરાબર

મેળવી માહે સેજખી બારીક ગાંગડો રાખવો નહી, ત્યારબાદ ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ઘણી મોટી સાફ કોરડી કઢાઇને ચુલે બળતે મેલી તેમાં બધુ ઘી નાખી ફ્રીટર્સનો સાંચો ટપાવવા માટે સાથેજ ઘીમાં મુકી તેના ડાંડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર ટેકાવવો. ઉપલી બધી મેળવણીમાં એ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુકયાથી તે બધીજ બંધાઇને ઘટ થાય છે અને તેમ થયાથી પછી મેળવણી સાંચાની ઉપર બરાબર વળગતી નથી, તેટલા માટે એક નાનાં સાંકડાં ઉભાં કપ યા કલઇ ભરેલા એવાજ કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવે ત્યારે તેમાં બીજી ઉમેર્યા કરવી. કકડવા મુકેલું ઘી ખુબ કકડીને કઢાઇમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું ઓછું કરવું અને કઢાઇમાંના ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉંચકીને અંદરથી ઘીને કઢાઇમાં ટપકવા દઇને તુર્તજ પેલી કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બોળવો. પણ સાંચાનાં ફુલની ઉપરની બોરડુની બધી ફરતી કીનારી બધેથી એક સરખી એક ચોખ્ખા પુર ખાલી રહે તેમ બોળવો. કારણ સાચો ઉપર સુધી બોળાય તો પછી સાંચાની ઉપરથી ફ્રીટર્સ ઉતરીને બાહેર નીકળી શકે નહી. માટે એમ સેજ અધુરો બોળી તુર્તજ ઉપર લખ્યા મુજબ ઉંચકી લઇ તેમાંથી મેળવણી ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવી. કાંકે એ બધાં ટીપાં કઢાઇમાં એકઠાં થયાથી ઘી જલદી કાળું થઇ જાય છે. તેટલું છતાં પણ સેજ ટીપાં કઢાઇમાં પડે તો તે કઠણ થાયને માહે રાખવા નહી પણ તુર્તજ આંઘરાંની ચમચથી કાઢી નાખવાં. સાંચાને મેળવણીમાં મુકયા પછી ટીપાં ટપકયા બાદ કઢાઇમાંનાં ઘીમાં મુકવો. પણ સાંચાપરથી ફ્રીટર્સ જલદી ઉતારી કાઢવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંથરાઇને ફ્રીટર્સ પોહોળું થઇ જશે, તેમજ વલી વધુ વખત સાંચાની ઉપર વલગેલું રહીનેજ તલાઇ જશે તો તેમ કઠણ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને ઉતરી પડશે નહી. તેટલા માટે કઢાઇમા સાંચો મુકયા પછી એકથી દોઢ મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે તેને જરા હલાવવો. જેમ કરતા ફુલના આકારનું ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ કદાચ એમ નહી નીકળે તો પછી સાંચાના દાંડાને હેન્ડલમાંથી પકડીને કઢાઇની કીનારીની ઉપર જરા થોકવો અને ફ્રીટર્સ નીકળે કે તુર્તજ

સાંચાને પાછો કકડવા માટે કઢાઈમાં મુકી દેવો અને ઉપર મુજબ તે બરાબર ગરમ થાય ને એજ રીતે બધાં ક્રીટર્સ બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણાંમાં તળાતાં ક્રીટર્સની ઉપર ધ્યાન રાખી તેનું હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને નવા બુનારાની સળીના આસરે સવા દોઢ બીલસ જેટલા કટકાથી ફેરવી નાંખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને તેના બાંચામાં સળી ભોકીને ધીમાંથી કાઢીને કઢાઈની કીનારી આગલ જરા દાબી રાખી માહે પચેલું ધી કાઢીને પછી એક સોજા મોટાં બેાયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મેલી તેમાં તળાયલાં ક્રીટર્સ મુકવાં. ઉપલી રીતે કાંસીયામાંની મેળવણીમાં પણ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુંકયાથી તે જરા ધટ થઈ જાય છે અને બરાબર થતાં નથી, તેટલા માટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાય પછી પેલાં એક પાશેર ભેંસના દુધમાંથી એકથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું; વધારે નાખ્વું નહી. કારણ વળી મેળવણી પતળી થઈ જાય તો તે સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી, અને ચુંથાઈ જાય, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કીનારીપરથી ઉપર લખ્યા મુજબ એક ચોખાપુર સાંચો અધુરો રેહશે નહી અને ઉપર સુધી આખો બધોજ પુરઈ જશે તો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીબી નીકળી શકશે નહી. માટે એ બધું તથા કાંસીયામાંની મેળવણી ધટ થાય ત્યારે તેમાં ભેંસનું દુધ ભેળવાનું બરાબર ધ્યાન રાખીને કરતાં રહીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાંખેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ઓપડાં થાય છે, પણ એ દુધનાં પસંદ નહી હોય તો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું તાજું ભેંસનું દુધ એક લઈને મેળવણી બનાવીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ધટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળી કરવા માટે ઉમેરવાનું ભેંસનું દુધ એક પાશેર જુદું ઉપર લખેલું છે તે તો તેજ પ્રમાણે બીજું જુદુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ધી કાંઈ ખપતું નથી, એકથી સવા શેર જેટલુંજ ખપે છે. પણ જો બે સાંચા હોય અને તે બેઉને કઢાઈમાં મુકતાં રહીને ક્રીટર્સ બનાવે તો એ કરતાં પણ ધી એાછું ખપે. કાચની ચપટ બુચની બરણીમાં ક્રીટર્સ ભર્યાથી બીજે ત્રીજે દીને પણ મજાહના લાગે છે, એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી આગ્એ વીવીધ વાંનીનાં પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલી છે તે

જોઇને કોઈ પણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. એના આખાં ફુલનો ઘેરાવો આઠ ઈંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા તેની સાથનો લોઢાંનો સળીયો બેઉ મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઈ રાખવી. પણ ફુલને સળીયાની સાથે જડી લેવું નહી, હેઠે ઉપર બેઉ તરફ ચાકી કરીને જરા હીલતું રાખવું. ફ્રીટર્સ બનાવી રહયા પછી સાંચાપર કાંઈ કગરસ વળગેલી હોય તે કાઢી ધોઈ નુછી તદન કોરડો કરીને પછી સાંચાનાં આખાં ફુલ તથા સળીયાને જરા ઘી લગાડીને રાખ્યાથી કીટાતો નથી પણ મજાહનો લીસોજ રહે છે. એ ફ્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવે છે અને ત્યાંનાં લોક એને કોકીસ કહે છે. ઘડીયાલની કમાંનના આકારના વેલાતી તૈયાર સાંચા પણ મલે છે.

ફ્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, માખણ તોળો ૧ા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચાર ચીજ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી દુધ ભેળીને આટાની મેળવણી ઘાડી કરવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતે છાપેલી છે તે મુજબ પીચને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને ઠરીયા કાઢી નાખવા અને પેણા અથવા કઢાઈમાં મધ્યમ બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી પીચના કટકાને આટાની મેળવણીમાં બોળીને કકરાં ફ્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને જરા વાર પછી દલેલી ખાંડ ઉપર પુરતી ભભરાવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૦ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; દુધ; માખણ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજ્બૅરી યા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની જામ એ સઘળું ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં બોલમાં પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી ખપતું ખપતું અંદર તે મેળવી મેળવણી ઘાડી કરી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ તરેહ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડીને એ રીતે કાતરીઓ તૈયાર કરી જામ લગાડેલી બોરદુ પરથી બબે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના સફાઇથી ડાયમંડ યા બીજા કોઇ પણ આકારના કટકા કાપવા અને પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે સુકી કકડેને પાંઉના કાપેલા કટકાઓને આટાની મેળવણીમાં બોળીને ફીકાં લાલ ફ્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને બ્લૉટીંગ પેપર ઉપર મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જાં.

પાંઉ ખમણવાની બ્રેડગ્રેટર નામની ખમણી આવે છે તેનેથી ખમણેલું સફેદ પાંઉ દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું પાશેર ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, કરંટ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રેંડી નાના ચમચા ૩, ઘી; દળેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કકરો પાડી તેમાં ખમણેલું પાંઉ એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવીને જો મેળવણી નરમ હોય તો જરા આટો ભેળીને ઘટ્ટ કરવી. ત્યાર બાદ પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં એકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણીને છુટી છુટી સુકી ધીમી આંચે ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમે તો એ ફ્રીટર્સ વાઇન સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રેંચ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાખરા ૨ જા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેમજ તૈયાર કરીને એક ઇંચના છઠા ભાગ

જેટલું પતળું વણી પતળી કીનારીનાં વાઇનગ્લાસની કીનારીવડે અથવા બીસ્કીટ કટસથી ગોળ બીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબૅરી યા સ્ટ્રૉબૅરી જામ મુકવી અથવા આજ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન ભેળેલો માવો તૈયાર કરી તે એટલોજ મુકવો અને બીસ્કીટની કીનારીની ઉપર પાણી ચોપડી ઉપર બીજી બીસ્કીટ મુકી બેઉની કીનારી અકેક સાથે ચપટ વળગાવવી. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમા છુટાં છુટાં ફ્રીટર્સ મુકી ફીકા બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં. જો ખીમાનાં બનાવવાં હોય તો આજે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ મજાહનો તતરાવેલો પકાવી ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ ભેળવો અને એજ બીજા ભાખરામાં ખારા ભાખરા બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે આટો બાંધીને તેજ રીતે એ આટાને એટલુંજ પતળું વણી ઉપર મુજબ બીસ્કીટ કાપીને તેમાં ખીમો ભરી ઉપર બીજી બીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી અને ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોઉવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધો સામાન ભેળી ભજીયાંની મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો ભેળી ઘટ કરીને બધુ બરાબર એકરસ કરવું. પછી પેણામાં પુરતુ ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી, માહે અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચ રાખી બેઉ પડ ફીકાં લાલ તળી કાંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ રવાનાં.

સોજો ઝીણો સફેદ રવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫,

માખણ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આગ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છાલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્વું. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડુ થાયને માહે એકેક પછી બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળવી અને કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી પેણામાં છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે લાલ તળવા. ગમે તો મેળવણીની અંદર ખાંડ ભેળવી નહી પણ તેનો જુદો ઘાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ફ્રીટર્સ તળાય પછી કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો. ગમે તો ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના અથવા શીરા વગરના કેરીના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળાને મેળવણીની અંદર ભેળીને પછી ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ સપરચનના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૦ાાા, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢયા પછી બાકી નકી રેહે તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી તે તોળેલો શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં ખમીર અને પછી દુધ બરાબર મેળવીને ઉંહ્વાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરીને મેળવણીના ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦ા ઇંચ જેટલા ઉપસેલા અને કીનારી

પરથી ઘણુંજ પતળા પેંડાનાં આકારનાં ફ્રીટર્સ થાપી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડીને પછી ધીમે બળતે લાલ તળી કાઢી કોઈ પણ જાતની જામ, લીંબુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો બારીક રવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) સોજું દુધ પાશેર ૧॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી નાની કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સેજખી ગાંગડો રેહે નહી તેમ માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ કઢાઇમાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં એકેક ચમચી ભરીને મેળવણી છેટે છેટે નાખવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરા પીયેને ફ્રીટર્સ કાઢવાં. એ ફ્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડે છે અને સારાં લાગે છે.

ફ્રુટ ક્રીમ.

ભેળ વગરનું ચોખ્ખું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૮, ટીનના ગોળ દાબડામાં શીરા સાથે ભરેલી વેલાતી ફ્રુટ જેવાં કે પીચ, ઍપ્રીકોટ, રાજબૅરી અને એવીજ બીજી ફ્રુટ આવે છે તેવી કોઇ પણ સારી જાતની ફ્રુટનો નવો દાબડો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની સીસી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તદ્દન પતળાં કરવાં. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં દુધને ગાળીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા આવે ત્યારે ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે અંદર દોહવેલાં ઇંડાં રેડવાં અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાવડે તેને

દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકવું અને ઘણો ઘાડો દુધપાક હોય તેવું થાયને ઉતારી ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં મુકવું અને તદન ઠંડું થાયને એ મેળવણીમાં પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખપતું ખપતું ઘટે તેટલું વૅનીલા ભેળીને તૈયાર રાખવું. પછી ખાવાની થોડા કલાક આગમચ આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાંચામાં દુધવાળી મેળવણી ભરીને તબમાં નીમક તથા આઇસમાં મુકવું. પણ તેમાં એને જમાવવું નથી માટે સાંચાને ફેરવવો નહી પણ મેળવણી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સાચામાંજ રાખવું. પણ એ રીતે આએ મેળવણી ઠંડી થાય તે અરસામાં ફ્રુટવાળા પૅક દાબડાની અંદરનું ઠંડું થવા માટે દાબડાને ઉગ્પેડયા વગર એમજ એક તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે મુકવો અને એ તથા દુધની મેળવણી બેઉ તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે દાબડાને લુછીને પછી તીનકટરવડે ઢાંકણુ કાપી કાઢીને અંદરની ફ્રુટને શીરા સાથેજ એક બોલમાં ખાલી કરી દુધની મેળવણીને બીજાં વાસણમાં કાઢવી, બેઉને ભેળવુ નહી. પછી ટેસ્ટ મુજબ લઇને બેઉને સાથે ખાવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો આઇસક્રીમનો સાંચો નહી હોય તો પછી એક ઍલ્યુમીન્યમની ઉભા ઘાટની ઉંડી તપેલીમાં દુધવાળી મેળવણી ભરીને તેની ઉપર ચપટ રકાબી મુકીને બીજી મોટી તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે ઠંડું થવા માટે મુકવું.

ફ્રુટ ક્રીમ ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ તથા દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦।।, સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીર; સોજાં મોટાં પાકાં પીચ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી છેલ્લાંમાંથી ઠરીયા કાઢી એ બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવું. દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે ઠંડું થાય ત્યાં સીધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બધા સામાનને સારીકાની મેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવું.

ફ્રુટ તથા તરકારી પ્રીઝર્વ કેમ કરવું.

ફ્રુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારી હોય તેને તુર્તજ પત્રાંના સાફ દાબડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ ફ્રુટ હોય તેને તો સોજા રૂની સાથે દાબડાઓમાં મુકીને પછી ઢાંકણાંને દાબડાઓ સાથે રાજમ લગાડીને પેક કરવા. ત્યાર બાદ એ દાબડાઓનાં મથાલાં ઉપર એક બારીક આંધરૂં પાડીને ત્રાંબાના વાસણમાં પાણી ભરી તેમાં ફ્રુટ યા તરકારીના દાબડાઓ મુકવા. પણ પેલાં આંધરાંમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહી તેટલું ઓછું રાખવું. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને દબાની ઉપરના પેલા છેડને કલઇ લગાડી બંધ કરી લઇને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઑકસીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ બીગડયા વગર લાંબા દીવસો રહી શકશે.

ફ્રુટ પુડીંગ.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબેરી રતલ ૧॥, સોજી ખાંડ રતલ ૧॥ ને તોળા ૮, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના ગરની ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦॥, બ્રાઉન ઍન્ડ પૅલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર તોળો ૧॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

સ્ટ્રૉબૅરીનાં ડીચકાં કાઢીને સોજી ધોવી અને એક પાશેર પાણીમાં દોઢ રતલ ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને માહે સ્ટ્રૉબૅરી નાખી જરા ચાસવાલા સીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી એ બધું તથા પાંઉની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડીને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઇથી બોલમાંનાં માખણને અડકાડીને મુકી અને તેની અંદર હેઠે શીરા સાથેજ મુરબ્બાનું એક પડ મુકીને પછી પાંઉનું પડ કરી એ રીતે આખું બોલ ભરીને છેક ઉપર પાંઉનું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ એ બોલની અંદર બેસ્તી આવે તેવી એક છાલકી રકાબી યા છાલકી સૉસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકીને તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગને દાબી રાખવું. તે અરસામાં એક કલઇવાલા તપેલીમાં

કૉર્નફ્લૉઅરને જરા દુધમાં બરાબર કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેલવી પેલી બાકી રહેલી આઠ તોળા ખાંડ નાખી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ભેળી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘાટું જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ભેલી ગમે તો એ દુધપાકને આઇસમાં ઠંડો કરવો, તેમ કીધેલો વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાબી રાખ્યાને ચાર કલાક થાયને ઉપરની રકાબી કાઢી નાખીને પછી પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે બોલથી અલગું કરીને ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી બધો દુધપાક પચાવીને રેડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં નામવો. સ્ટ્રૉબૅરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચનાં બે ફાડચાં કરી માહેથી ઠરીયા કાઢવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તે દોઢ રતલ લઇને તેનો સ્ટ્રૉબૅરીની કાની મુરબ્બો કરવો. પણ પીચનો મુરબ્બો બનાવતી વેળા કાઢી નાખેલા ઠરીયા અંદર પાછા નાખવા અને મુરબ્બો તૈયાર થયા પછી તે માહેથી કાઢી નાખવા.

ફ્રુટ સૅલેડ.

તાજી રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી, છોલેલાં સોજાં પાકાં અંજીરના કટકા, છોલીને ઠરીયા કાઢી નાખેલાં લાલ પીચના કટકા, છોલી ઠરીયા કાઢી નાખીને બબે ફાડચાં કીધેલાં ગ્રીનગેજ, છોલી બરાબર આંખ કાપી કાઢીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કટકા કાપેલું સોજું રસદાર અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી કાળી તાજી દરાખ અથવા છોલીને ઠરીયા કાઢેલી લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા માસંબીનો ગર એ સઘળી ફ્રુટમાંથી જેટલી જાતની મળી શકે તે સઘળી સરખે વજને બધી મળીને બે રતલ લઇને બધી સાથે ભેળવી અને જુદી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડ લઇ એ બધી ફ્રુટને બીલોરનાં સૅલેડ બોલ યા બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં પડેપડ ખાંડ નાખીને ભરી બે કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર શૅરી એક વાઇનગ્લાસ, બ્રૅંડી અડધું વાઇનગ્લાસ તથા નોઇયો એક લીકરગ્લાસ ભેળીને બધું રેડી છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ પાંચ

તોળા નાખી બીજો એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં કકરી ભુંજીને તે તથા વીહીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો તે ઓછો નાખી તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો નાખવો. શોખ હોય તો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી તેના ઘણુંજ બારીક વેફર જેવી સ્લાઇસ કાપીને તે પણ ફ્રુટ ભેગી નાખવી. ફ્રુટ ભરેલાં બોલને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂ લાગશે.

ફ્રુમેટી.

સોજા છરેલા ઘઉં રતલ ૦ાાા, ખાંડ શેર ૧ાા, મોટી સુકી અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સોજુ તાજું દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાાા.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા અને કરંટ સાથે એને ધોઇ સોજી કરીને કોરડી કરવી. ઘઉંને મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલામાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવા અને ચરીને બરાબર નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે કાઢી નાખી દુધ, ખાંડ તથા બધી દરાખ ભેળી પાછું ચુલે મુકવું અને આવારનવાર છુંટયા કરી કઠણ થવા આવે ને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને દીશમાં કાઢવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળવો.

ફ્રેંચ રોલ.

આજે વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેનાં કરતાં એ આટો કઠણ બાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાચા જાદા ગોળ વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને વીટાળીને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યાર બાદ એ રોલને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા મુજબ ખમીર ચઢવા માટે રાખ્યા બાદ ભઠ્ઠીમાં મુકવાં અને ભુંજાઇને તૈયાર થવા આવે ને તાજું ઇંડાંને દાહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભઠ્ઠીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવા.

ફ્રેંચ રોલપર ઇડાં.

પદરખાનામાં બનાવેલાં ફ્રેંચ રોલ તૈયાર મલે છે તેવાં પણ સોદાવૉટરનાં નાનાં તંબલરના જેટલુંજ મોટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંનું જરા પોંઉ કાતરીને દાઢીયાં જેટલો સરખો ગોળ ગાળો કરવો. તે પછી એ કાતરીઓને ઘીમાં ફ્રીકી લાલ તળી સફેદ કોરાં કાગળ૪ ઉપર મુકવી. ત્યાર બાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળીયાંની ત્રાંબાની તદન કલઇ ભરેલી થાળીમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં એકેક તાજું ઇડું ભાંજી તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવીને તેની ઉપર જરા માખણ યા ક્રીમ મેલવી અને કાતરીઓની હેઠેથી ઇડું નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળીને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા ચુલા ઉપર મુકીને થાળીની ઉપર બીજું ઢાંકણ ઢાકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળીની હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો મજાહનો ખાટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા મસાલાની યા ખારી સુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બોટીને કાતરીઓને થાલીમાં મુકયા પછી તેની કીનારીની ઉપર એનું ફરતું પતળું જેવું પડ મુકાને પછી વચમાંના ગાલામાં ઇડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભઠ્ઠી યા ચુલાની ઉપર બનાવવાં.

ફ્લુમરી ઘઉંની.

સોજા ખાંડવા ઘઉં રતલ ૦॥।, ખાંડ રતલ ૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજું દુધ શેર ૨, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ.

ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ બધાં છલાંને ઉફણીને કાઢી નાખી માટીનું સોજું વાસણ હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલામા પુરતાં પાણી સાથે ઘઉંને ઢાંકીને ધીમ બળતે મુકવા અને પાણી સુકાય તો માહે બીજું ગરમ પાણી રેડયા કરી તદન નરમ થાયને ઉતારી અંદર પાણી હોય તો તે કાઢી નાંખી સુકા કરી માહે પોણુબેશેર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભેળી પાછું ધીમે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ડોહવીને બાકી રહેલાં એક પાશેર

દુધમાં મેળવીને તે ભેળા પાછું ચુલે મુકી ઘુંટીને ઘટ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ નાખવું. મીઠાસ ઓછો લાગે તો બીજી છુંદેલી ખાંડ માહે નાખવી. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ પણ નાખવો.

ફલુમરી ચીનાઈ સફેદ ઘાસની.

સોજી ખાંડ શેર ૦ા, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭, ઝુડીનું ચીનાઈ સફેદ ઘાસ તોળો ૧, સોજુ દુધ શેર ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

ઘાસને સોજું ધોઇ એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘાસ પીગળેને ગરમ રાખવા માટે થોડા ઇંગાર ઉપર રાખવું. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાંખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સોજણી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી બરાબર કકડેને પીગળાવેલું ઘાસ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા વૅનીલા મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાંઢવું ગમે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની.

સોજી ખાંડ શેર ૦ા, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં જરા દુધમાં આટાંને બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવી ખાંડ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલી છે તે કોઇ પણ બનાવીને ઉપર રેડવું. ગમે તો મેળવણી ઘટ થાય પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડો સોજો ગોલાબ ભેળીને પછી ઉતારવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની ૨ જી.

સોજી ખાંડ શેર ૦ા, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરના ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧, સોજુ

ઝીણું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧॥, ઍંડી નાના ચમચા ૨, બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ' દુધ બરાબર મેળવવી ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી માહે વારનવાર ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને મેળવણી કઠણ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ઍંડી ભેળી એ મેળવણીમાંથી અડધીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી ફીકી લાલ થાય તેટલો થોડો ભેળીને ગરમ રાખ્વા માટે સેજ તાપ આગલ મુકવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને મોલ્ડને ઠંડાં પાણીમાં અને ગમે તો આઇસમાં મુકવું અને બંધાય પછી મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી ઉલટાવીને માહેથી કાઢવું.

ફ્લુમરી ક્રૅંચ.

દેશીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ০॥, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમ્મચી ૧॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. મોલ્ડ આઇસમાં મુકીને ઠંડુ કીધેલું વધારે સારૂં લાગસે. ગોલાબને બદલે ગમે તો વેનીલામાં ગોલાબનાં ઍસૅન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળવાં.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ০॥, નાનું જાયફળ ০।, નવી વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ ખરી શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ; સુંઠ તથા નવા ધાણા દરેક તોળો ০।.

એળચીને છલટાં સાથે આખીજ ઠીકરાં ઉપર કાળી જેવી ભુંજીને બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી અને બાજો

બધો સામાન પણ એમજ જુદા જુદા રતાસપર ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો. પણ ખસખસને અમથીજ છુંદવી, એને ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધો સામાન ભેળીને કાચના બુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી મુકવી અને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને એ ફાકી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ચાલુ ઝાડાને તેમજ મરડાને પણ ફાયદો થાય છે. માજુસ્તાનની સુકી છાલ હોય તો તે પણ ૦ા તોળાને ઉપર મુજબ ભુંજી છુંદીને બીજા સામાનમાં ભેળવી.

ફાકી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજા ઇંદરજવને સાફ કરી ઇંગારે ઠીકરાં ઉપર મુકી સફેદ કોરાં કાગજનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાબીમાં કાઢી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉફણીને બધાં કાઢી નાખીને સોજી ખલમાં બારીક આટા જેવાં છુંદવાં અને સખ્ત મરડો થયલો હોય યા ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઈ તેમાં છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર બે ચમચી મેળવીને એ ફાકીને પછી ઉપરથી ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાય છે.

ફાકી મરડાની ખસખસના પોસની.

તદન સોજા મોટાં ખસખસનાં પોસ પાંચ લેવાં અને સોજી પાંચ તોળા એળચી લેવી અને એ બેઉને જુદું જુદું ઠીકરાંની ઉપર મેલી ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહનું લાલ ભુંજી સોજી પીતળની ખલમાં બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું છુંદીને ચાળીયા કરી છેલ્લે સેંજ રહે તે ફેંકી દેવું. પછી એક શેર ચીનાઈ ખરી શાકરને છુંદી એમજ ચાળીને બધું સાથે બરાબર મેળવી કાચના ચપટ બુચની બરણીમાં ભરવું અને સખ્ત મરડા ઉપર એ ફાકી સહવાર સાંજ અકેક નાનો ચમચો ભરીને લછને પછી ઉપરથી થોડું ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી મરડાને ઘણો જલદી ફાયદો થાય છે.

ફાકી શાકર એળચીની.

સોજી નવી કાગડી એળચી એક તોળો લેવી અને સાફ ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર છલટાં સાથેજ આખી નાખી સફેદ કોરાં કાગજના ટુકડાથી અથવા નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધી એળચી એક સરખી ઘણાજ ઘેરા કૉફી કલરની ભુંજાયને ઉતારી પીતળની સાફ ખલમાં છલટાં સુધાંજ ઘણી બારીક પાઉદર જેવી છુંદી ઘણીજ બારીક તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. તે પછી દસ તોળા ચીનાઇ ખરી શાકરને પણ એળચીની ફાની છુંદી ચાળીને બેઉ જુદી જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. જે માણુસનો કોઠો નબલો હોય અને ખાનું બરાબર હજમ થતું નહી હોય તેને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી એળચી ભેલીને ફાકી લેવી. તેથી ખાનું હજમ થાય છે અને કોઠો પણ કબજ રહે છે. બરાબર ફેર પડે પછી ફાકી ઓછી લેવી અને જરૂર નહી હોય તો પછી બંધ કરવી. એનેથી ફાયદો થાય છે.

ફાલુડો કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦।, રાજબેરીનાં વેલાતી સીરપના જેવા લાલ રંગનું નહી પણ શાકરના શીરાનાં જેવા રંગનું મજાહનું ઘણું સોજું ગોલાબનું ગામઠી શરબટ આવે છે તેવું પાઇંટ ૧।।, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૦।।, સબજાનાં (તુકમરીનાં) ઝીણાં નહી પણ મજાહનાં મોટાં બીયાં ચુંટેલાં તોળો ૧.

પહેલે થોડા પાણીને કકડાવી ઠંડું પડેને કપડાંથી ગાળીને તૈયાર રાખવું અને તેમાંથી એક પાશેર ભરીને પાણીમાં સબજાનાં બીયાંને દોઢેક કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી એક તદન કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં ઉપલું ગાળેલું ઠંડું પાણી દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી રેડીને તેમાં પહેલે એક પાઇંટ જેટલું શરબટ રેડીને ચાખી જોવું અને પીવાય તેવું મજાહનું મીઠું થયલું હોય તો પણ તેમાં બીજું થોડું શરબટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ પછી તૈયાર કીધેલા ફાલુડામાં આઇસ નાખ્યાથી તેનાં પાણીને લીધે પછી મીઠાસ ઓછી થાય છે. તે પછી એ શરબટવાળી તપેલીમાં

હેઠે બેસી જઇને તેને અથડે તેટલું નાનું નહી પણ તેના કાંથાની ઉપર બોયાંનો નીચલો ભાગ બેસતો રહે તેવું જરા મોટાં આંધરાંનું સાફ ધોયું તપેલીની ઉપર મેલીને તેની ઉપર સોજું કપડું ઢાંકીને તૈયાર રાખવું. ત્યાર બાદ એક સાફ બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં પેલાં ગરમ કરીને ઠંડાં પાડેલાં પાણીમાંથી દોઢ પાશેર પાણી લઇ માહે જરા જરા કરીને એ બરાબર મેળવવું. તે પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પેલી ઉપર સામાનમાં લખેલી એક પાશેર ખાંડ પીગળાવી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ભેંસનું દુધ રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે પેલો ભીનવેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચા વડે સારીકાની મેલવવો. તેટલાં ચુલા ઉપરની તપેલીમાં પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી પેલા મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅરને ઝીણી ધારે એમાં રેડતાં જઈ અંદર સારીકાની મેળવીને કલઇ ભરેલી હલકી કરછીથી જરા ધુંટીને પછી પાછું ચુલે મેલીને ધુંટયા કરી સેજ ઢીળું જેવું થાયને ઉતારવું. કારણ કઠણ થયાથી તેનાં બીયાં પાડવાની મહેનત પડે છે અને વળી તેનાં બીયાં પતલાં લાંબા થાય છે, પણ સેજ ઢીળું રાખ્યાથી તેનાં બીયાં મજાહનાં ડુમકાં અને જાડાં પડે છે. માટે ઢીળુ ઉતારી તેની અંદરની વરાળ બધી ઉડી જાય અને ગરમ હોય ત્યારેજ પેલાં તપેલાંની ઉપર મુકેલાં બોયાંની અંદર એ રાંધેલો બચો કૉર્નફ્લૉઅર નાખવો અને કરછીના હેઠેના ગોળ ભાગને બોયાંમાં રેડેલાંની અંદર ઘણો જલદી જલદી ગોળને ગોળ ઘસવો. જેમ કરતાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં બધાં ડુમકાં સફેદ બીયાં તપેલીમાંનાં સરબત સાથનાં પાણીમાં એકઠાં થશે અને પછી ઠરીને તે કઠણ થશે. એ રીતે બધાં બીયાં પાડીને એમાં પેલાં પાણીમાં ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં નાખીને પછી ધોયલાં એક રતલ આઇસના મોટા કટકાને માહે નાખવા અને તે પીગળેને ઠંડો થયલો ફાલુદો પીવો અને મરજી પડે તો માહે આઇસ નાખવાને બદલે ફાલુડાનાં વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. જો ગોલાબનું સરબત નહી હોય તો પછી ઘણો સોજો ગોલાબ દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટમાં પોણા બે શેર અને વધારે મીઠો ફાલુદો જોઇયે તો બીજી નવટાંક ખાંડ વધારે નાખી પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુંકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડે ત્યારે

ઉતારી ઉપર મેલ હોય તેને ચમચાથી કાઢી નાખી શીરો તદન નીતરો કરી ઉપર શરબટના ફાલુડામાં જેમ તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સબજાનાં ભીનવેલાં બીયાં મેળવા લખ્યું છે તે રેડી એને તૈયાર કરી રાખીને પછી તેજ રીતે એમાં રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં પાડીને પછી તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ઉપર લખેલી બીજી રીતે બનાવવા જેટલો વધારે ગોલાબ નહી હોય તો પછી એક તપેલીમાં પોણા બે શેર અને વધારે મીઠો કરવો હોય તો નવટાંક ખાંડ વધારે નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી મેળીને ચુલે મુંકવું અને બધી ખાંડ પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી મેલ આવે તે કાઢયા કરી મજાહુનો નીતરો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં પેલાં કકડાવીને ઠંડાં કરી રાખેલાં પાણીમાંથી દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી પાણીને બરાબર મેળવીને પછી પેલાં ફાલુડાનાં બીયાં પાડવા માટે તૈયાર કરી રાખેલાં તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સબજાનાં ભીનવેલાં બીયાં મેળાને પછી ઉપર મુજબના રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં એમાં પાડવાં. અને તેજ રીતે એ ફાલુડો તૈયાર કરી માહે ઘણો સોલો ગોલાબ નાના ચાર પાંચ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરીને તે નાખીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ માહે આઇસના કટકા નાખવા અથવા આઇસમાં ફાલુડો ઠંડો કરવો. પણ આએ ત્રીજી રીતે બનાવવા માટે થોડો પણ ગોલાબ નહી હોય તો પછી બીજી રીતે બનાવવા લખ્યા મુજબ ફાલુડો બનાવી તેમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવેલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પાંચ છ ટીપાંજ નાખવાં. બીજી તથા ત્રીજી રીતે બનાવેલો ફાલુડો પણ ઘણો સારો થાય છે. ઉપર લખેલા સામાનનો આઇસ નાખ્યા અગાઉ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલો તૈયાર ફાલુડો ચૌદ પાશેર એટલે સાડા ત્રણ શેર થાય છે. ઘણો ફાલુડો બનાવવા માટે ઉપર લખેલા હીસાબથીજ બધો સામાન, શરબટ, ખાંડ, પાણી વગેરે બધું વધારેજ લેવું, તેમાં વધઘટ કરવું નહી.

ફાલુડો ઘઉંના દુધનો.

સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ તોળા સાતને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું ઠંડું પાણી બે શેર રેડી તેમાં દુધને બરાબર મેળીને માહે એક પાશેર ખાંડ પીગળાવવી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપર

કૉર્નફ્લૅાઅરના ફાલુડામાં જુદી જુદી ત્રણ રીતથી ફાલુડો બનાવવા છાપેલું છે તેમાંની ગમે તે એક રીતથી કૉર્નફ્લૅાઅરને બદલે આએ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં બીયાં પાડીને તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ફાલુડો દુધપાકનો.

સોજાં તાજાં બે શેર ભેંસનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો આવેને સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક પાશેર લઇ તેમાં કાંઇ કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરીને દુધમાં ભેળી માહેલું દુધ લગભગ પોણા શેર જેટલું બળીને સવા શેર જેટલું રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડો કૉર્નફ્લૅાઅરનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાંજ સબજાનાં બીયાંને ચુંટી સોજા એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કૉર્નફ્લૅાઅર રાંધી તેવાંજ સોજા અમથાં મોળાં ઠંડાં પાણીમાં તેજ રીતે બીયાં પાડીને પછી બીજા ઘણાં ઝીણાં આંધરાંના બોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં પાણી સુધાંજ બીયાં નાખવાં અને અંદરનું બધું પાણી નીકળી જાયને માહે રહેલાં બધાં સફેદ બીયાં રાખવા અને પેલાં બાળેલાં દુધમાં પહેલે પાણીમાં ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં ભળીને પછી એક રતલ આઇસનો ભુકો કરી માહે તે મેળવવું. ત્યાર બાદ પેલાં રાંધેલાં કૉર્નફ્લૅાઅરનાં બીયાંને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં. એ ફાલુડો વધારે સારો લાગે છે. જો રંગીન ફાલુડો કરવો હોય તો ઉપર દુધને બાળીને ઘાડું કરવા લખ્યું છે તેમ કરી ઠંડું થાયને આએ ચોપડામાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે થોડો તેમાં બરાબર મેળવીને મજાનું આઇસક્રીમના રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી કૉર્નફ્લૅાઅરના રાંધીને ઉતાર્યા પછી તેમાં એ રંગ થોડો નાખી બરાબર મેળવીને પેરા આઇસક્રીમના રંગનું કરીને પછી એનાં બીયાં પાડવાં. ગમે તો કૉર્નફ્લૅાઅરને બદલે ઉપર ફાલુડો ઘઉંનાં દુધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં બીયાં પાડીને તેનો એજ રીતે ફાલુડો કરવો.

ફાલુડો મલાઈનો.

ભેળ વગરનું સોજું ચોખ્ખું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, તાજી કઠણ મલાઇ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥. તુકમરીનાં તથા ઇસબગોલનાં બીયાં દરેક તોળો ૦॥, ઘણોજ સોજો ગોલાબ તથા વૅનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બેઉ જાતનાં બીયાંને ચુંટી ગરમ કરી ગાળીને ઠંડાં કીધેલાં એક પાશેર પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહે પાણી હોય તો તે કાઢી નાખ્વું. મલાઇને કોડીનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને સારીકાની મેળવવી. પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે એક કકરો પડેને ખાંડ ભેળાને પછી દુધને બાળી એક શેર જેટલું કરીને ઉતારવું. અને સેજ ગરમ જેવું હોય ત્યારેજ મલાઇમાં બરાબર મેળવીને પછી પેલાં ભીનવેલાં બીયાં ભેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા તથા ગોલાબ ભેળવું. પછી પીતી વખત એક રતલ આઇસના ભુકાને અંદર ભેળાને ફાલુડો પીવો. એ ફાલુડો મજાહનો લાગે છે.

ફીરની.

રંગુનનો હલવો ચોખા આવે છે તે ચોખા તોળા ૪, સોજી ખાંડ શેર ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

ચોખાને ચુંટી સેજ ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક મેસ જેવા પીસ્વા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પીસેલા ચોખાને બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ ભેળા કોડીની જરા ઉંડી રકાબીઓમાં રેડા બંધાયને ખાવું. મરજી પડે તો મીઠી બદામની બાર પંદર બીજને છોલી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને ફીરનીને રકાબીમાં રેડયા પછી ઉપર એ ભભરાવવી.

પુલકાં.

ઘઉંને ઘરમાં દલી ચાળીને થુલું તથા જાડા રવો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી મેળવી અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળા ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી નાંખીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાય છે અને તે અંદરજ રહે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાય છે અને સફાઇદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજાતાં આખી ફુલતી પણ નથી, તેટલા માટે પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી ભાંજીને આટો સફાઇદાર કીધા પછી તેના બારથી ચઉદ સફાઇદાર ગોળા કરી બીજા ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સાટામાં રોળવા. તે પછી ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી ઉપર પણ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાશે રાખમાં થોડા ઇંગાર પાથરીને સરખા મેલીને પછી સાફ ઠીકરાંને બળતે ચુલા ઉપર મેલી તે બરાબર ટપને ધોતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેને જરા ઘીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને લુછવું, તેમ કીધાથી રોટલી ઠીકરાંને વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી પણ પડને વધુ વખત એમજ રાખીને ભુંજવી નહી પણ ઠીકરાંપર નાખતાં વાર સેજ વારમાંજ તુર્ત તવાથાથી પડ ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંથરેલા ઇંગારની ઉપર પેલું પેહલું સેજ ભુંજાયલું પડ લાગે તેમ મુકવી, એમ મુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી ફુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ સેકવું નહી. કારણ તેથી ડાજી જશે માટે તુર્તજ કાઢી લઇ રોટલીનાં એકજ પડની ઉપર જરા ચોપડીને વાળીયા વગર આખી એમજ ધોતાં કપડાંમાં રોટલી મુકીને તેમાં વીટાળી લઈ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ઘી લગાડીને એકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કૉર્નફ્લૉઅરનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ બમણુ

શોભશે નહી તેટલા માટે સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહી હોય તો પછી એ ખમણમાં લખ્યું છે તેના કરતાં ખાંડ હઠી તોળા ઓછી લઈ તેને બદલે સોજો લાલ ગોળ હઠી તોળા લેવો, તેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોય તો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાબમાં મેળવી તેજ રીતે ખમણ બનાવીને ઉતારતી વખતે ઘટે તેટલી કેસર ટેસ્ટ મુજબ ભેળવી. અને એ ખમણમાં ખાંડ સફેદ લેવી. ત્યાર બાદ એક મોટી છાલકી રકાબીમાં બધાં ખમણને રકાબીની કીનારી સુધી સફાઈથી સપાટી સુધી સરખું પાંથરવું અને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની બીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ૦। રતલ લઇ તેની ઘણીજ કઠણ બીચી બનાવી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મસળીયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં બટક પટેટાનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની બીચીનાં તેટલાંજ મોટાં બટક બનાવવાં. અને તેમાં પટેટાનું પાઇ બનાવીને તેની ઉપર બટક મુકવા છાપેલું છે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાબીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં. એ બીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાંખને પેટાંથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને બીચી વળગી જાય છે માટે વારંવાર ચમચીના ડાંડાને કપડાંથી લુછીયા કરી સેજ ગોલાબમાં ભીનવીને લેવો. બટકની ચાંસનું મરચું કાઢી નાખીને પછી એ બટકને ખમણની સાથે ખાવાં. એ બટક ઘણાં શોભે છે.

બટક કાંદા પટેટામાં.

તરફ નહીં પણ કુમળું મજાઉનું મોટું ફરયે બટક ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧।।, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦।।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કટકા

કાપીને ધેાવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ અથવા ચાર ચાર કટકા કાપીને એને પણ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપવા અને કલઈ ભરેલા પોહેાળા પાઠીયામાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા નાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવી મજાહના લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ મેળવી તે તળાવાનેા સોહડમ નીકળે ત્યારે બટકના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંધાડીને પાછું ચમચ ફેરવીને મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળાને બટક તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું, તે પછી થેાડેવારે ધગધગતે અંગારે રાખી ઘટે તેા બીજું પાણી ઢાંકણપર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા મેળવા અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા ભેળા બધું ચરીને ધીપર આવેને ગરમ મસાલેા ભભરાવીને ઉતારવું. ગમે તેા મેાટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમેાની પટેટા લઇ તેને બાફીને છાલી ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ઘી વધારે નાખી પહેલે એ પટેટાને તળા કાઢયા પછી ઝીણા કાંદા તળીને તેને કાઢી લીધા બાદ કાપેલા કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને ઉપર પ્રમાણે બટક થાયને ઉતારવું. ઝીણા કાંદા આખા રહેલા પસંદ નહી હેાય તેા પટેટા નાખ્વાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધારે બટક પકાવવાં હેાય તેા ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ પાણી ઓછુંજ નાખવું જોઇયે. બટકનું ચામડું હજમ થઇ શકતું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવું.

બટક કાંદા પટેટામાં રંજુ.

તર નહી પણ મજાહનું કુમળું મોટું ફરપે બટક ૧, સેાજા મેાટા પટેટા, મેાટા કાંદા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥, આદુ તેાળા ૩, લસણ તેાળેા ૧॥, તાજાં ઇડાં ૪, વેલાતી સાસ તથા લીંબુનેા રસ દરેક નાના ચમચા ૩, વેલાતી ચટણી

સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી સલરી, પારસ્લી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૨, જાદાં લીલાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૪, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલા સામાનમાંથી પોણો શેર મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. એક પાશેર પટેટાને છોલીને કાદાનીજકાની ભુકો કાપવો. એક તોળો આદુ તથા અડધો તોળો લસણને છોલીને બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં બે મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક ભુકો કાપી સૅલરી તથા પારસ્લી સાથે ભેળવું. પાંઉના ગરનો હાથવડે ભુકો કરવો. પછી એ બધા સામાન સાથે મરી, હળદ તથા સપાટ ભરેલો એક ચમચો ગરમ મસાલો તથા અડધો તોળો નીમકને બરાબર મળી મેળીને સોસાંને બાજુએ ઢાંકી મુકવું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને આખા નાખી અને તથા બાકી રહેલા પટેટાને છોલી પટેટાનાં બે કાડચાંમાં કાપી બેઉને જુદું જુદું ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. બકી રહેલાં આદુ લસણને છોલીને સુકાં મરચાં સાથે પીસવું. આગેએ વીવીધ વાંનામાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બટકને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજું ધોવું. પછી એક કલછ ભરેલા જરા મોટા પાટીલામાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને તેમાં બટકના કટકાને લાલ તળી આધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી પટેટાનાં કાડચાંને તળી ઉતારીને કાઢવું, તે પછી બધા મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુંગા જેવા કાપી એને ઘીમાં રીકો લાલ તળી મરચાં સાથનાં આદુ લસણને વઘારી તળીને ઉતારીને માહેથી એ કાઢી લેવું, તે પછી તપેલામાં બટકના બધા કટકાને પાશે પાશે મુકીને પછી તેની ઉપર ઝીણા કાંદાને ગોઠવ્યા બાદ તેની ઉપર તળલા કાંદા પાંઉરો એક તોળો નીમકને ઉપરથી ભભરાવી દોઢ શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. તટલાં બીજા માણુસ પેલા મસાલા ભરેલા સામાનના બ ભાગ કરી સાફ મલમલનાં કપડામાં જુદાં જુદાં જરા ઢીલાં બે પોતલાં બાંધીને તપેલી ચુલે મુકતી વેળા માહે એ મુકતાં અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. બટક જરા નરમ થાય ત્યારે પોતળાં ઉંચકી બાફેલાં ઇંડાંને છોલી ઉપર તે આખાંજ

મેલી પટેટાનાં તળેલાં ફાડચાં પાંથરીને ઉપર લીલાં ચાર મરચાં નાખીને પછી પોતળાંને પાછાં મુકવાં. પણ તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તોય બટક ચરચું નહી હોય તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું અને બટક ચરીને બરાબર નરમ થાય અને અંદર બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે અંદરજ પોતળાંને છોડીને તેમાં લીંબુનો આડધો રસ તથા આડધો સૅાસ ભેળાને પાછાં પોતળાં બાંધીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કોલસાના ઈંગાર મેલી હેઠેનું બળતું ઈંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરથી મંજાહેનું લાલ થાયને ઉતારવું. અને ખાવાની જરાવાર અગાઉ પોતળાંને કાઢી બાકીનો સૅાસ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો તથા વેલાતી ચટણી બધું ભેલીને તપેલીમાં ઉપરથી ફરતું રેડીને પોતળાંને પાછાં અંદર મુકીને દમપર મેળવું અને ખાતી વેળા પોતળાં છોડીને તેમાં બધું ભરેલું જેને સાધારણ રીતે પોટીસ કહે છે તે બધું કાઢીને જુદાં દીશમાં મુકવું. ઉપલીજ રીતે પણ બટકને બદલે એક મોટી ઈડાંની ભરેલી મરઘીને પણ પકાવવી.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પાઇ પટેટાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ દીશને બદલે મોટી સુપપ્લેટમાં બનાવીને ભુંજવું અને થોડી સોજી તાજી કોથમીરનાં પાદડાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાંને ધોઇને તદનજ કોરડાં કરી પાઇની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ તેની ઉપર સફાઇથી એ પાદડાંનું પતલું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતના સોજા મોટા બે શેર પટેટાને બાફી મૅશ્ડ કરીને પછી એ પટેટાના મરઘીના મોટાં ઇડાં જેટલા બધા એકસરખા તોળીને ભાગ કરી તેના ઘણા સફાઇદાર અને સેજ પણ ફાટફુટ વગરના પાચ છ લંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સામેના બીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધા પછી તેની સપાટી ઉપર ચમચીના ડાંડાનો છેડો ફેરવીને તે વડે મજાહની સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા કાળા દાણાને માથાની ઉપર તેની બેઉ બારદુની જગ્યા ઉપર એકેક દાણો દાબીને બે આંખ્યો કરવી. એળચી નહીજ હોય તો પછી લવંગને કાપીને

દાણા જેવું કરીને તે લેવા. અને સેાજા કઠણ પીલા રંગનાં અને તે નહી હોય તેા પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંનેા અણી તરફનેા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલેા કટકેા કાપી તેને બટકની ચાંસની જગ્યા ઉપર જરા ઢલતેા ખેાસવેા. ત્યાર બાદ ચમચીના ડાંડાના છેડાવડે બેઉ બેારદુપર પાંખનેા ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાંથી છુટી પણ ગર્દન આગલથી બરાબર વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પટેટા વલગી જઇ ચમચી ખડબચડી થાય છે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસેા રાખવેા. ત્યાર બાદ એ તૈયાર કીધેલાં બટકને ઉપર લખેલાં પાઇની બાહેરની કીનારી તરફ બધાંની ડેાકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બેારદુ રહે તેવી રીતે કેાથમીર યા પાર્સ્લીની ઉપર બરાબર સરખાં ગેાઠવી ઠેરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઈ ઘણી જોઇયે છે અને બધાં એક સરખાં મરેાડદાર ડેાકનાં બનાવ્યાં હેાય છે તેા જાણે લીલેાત્રીમાં બટકનાં ઘણાં ઝીણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હેાય તેવાં જેાવામાં ઘણાં સરસ લાગે છે, ખાતી વેળા બટકની ચાંચમાંનું મરચું તથા પાઇની ઉપરની કેાથમીર અથવા પાર્સ્લી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરેા બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ત્રીજી રીતે શીરેા બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ ખપ જેાગેા શીરેા બનાવવા ચુલે મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને તેમાં લીંબુનેા રસ નીચવવેા અને મેલ આવે તે બધેા આંધરાંની ચમચથી કાઢી તદન નીતરેા કાચ જેવા થાયને કપડાંથી ગાળવેા. પણ ઘણા શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથા સાથના ધારના મેાટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનેા શીરેા નામી તેને ધુંગારપર મેલી તેની કઠણ ગેાળી પડતી આસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ઘુંટીને શીરાને સફેદ કરવેા. તેટલાં બીજાં માણસે સેાજું ધેાતું સફેદ કપડું લઇ તેને સરખું સફાઇથી હેઠે પાથરીને તૈયાર કરી તેની ઉપર સફેદ થયલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે મેાટા નાના જેવા બતાસા કરવા હેાય તેટલેા શીરેા છેટે છેટે

રેડી જવો. પછી એ રેડેલા બતાસા ઠંડાં થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઇ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઈના આગાના.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજું આખું ઇંડું ૧ તથા બીજાં ૧ ની સફેદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં બીજી રીતે બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઇ અથવા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક ઇંડું ખાંડમાં ભેળીને પાણી રેડી શીરો બનાવવા મુકી તે બરાબર ફાટીને નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી બીજી એવીજ મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી પાછો ચુલે મુકી આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલી છે તેને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેના કરતાં સેજ ૫ ખો શીરો થાયને ઉતારી એ વાસણને નીચે જમીન પર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા આવે છે તેવો પણ તેની હેઠેનો દંડો મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો અને ડાંડો એક ગજથી સવા ગજ લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આએ વીવીધ વાનીમા શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું, પણ ઘુંટતી વેળા માહે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને બીજાં માણસે એમાં ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણ મુકવું અને એક સફેદ ધોતાં જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર જરા પણ કરચલી વગર સફાઇથી સરખુ પાંથરીને તેની ઉપર અકેકને અડકે નહી તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચાવડે દોઢથી બે ચમચી જેટલો એ ઘટ સફેદ શીરો નાખવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં એ શીરો સુકાયને ભાંગ નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે કપડાં ઉપર પાછા બીજા બતાસા બનાવવા.

રંગીન બતાસા કરવા હોય તો આજ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે મરજી મુજબ થોડો ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોય તો લીંબુના રસને બદલે ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાખવો પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ઇંડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો એકને બદલે બે લીંબુનો રસ લેવો. માગલ લોક એ બતાસાને કાસે લીંમું કહે છે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥. નવી બદામની બીજ તથા સોજો મોલો માવો દરેક શેર ૦॥, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી ૫ શેર ૧॥, ઝીણો રવો નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

સોજા ખુનચામાં તથા એક કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ઘી લગાડી રાખવું. એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા. આજ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી બારીક વાટીને પેલા એક ચમચી સોજા ગોલાબ સાથે ગ્લાસમાં ભેળાને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરી બારીક છુંદીને માવામાં બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં રવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઘેરા બદામી રંગનો થાયને તેમાં બદામ ભેળેલો માવો મેલવી બે મીનીટ તેને સેજ તળીને તુરતજ ઉતારી પાડી ડાજે નહી માટે ઠંડું પાણી ભરેલી થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખતાં ઢીળું જેવું હોય ત્યારેજ માંહે એળચી ભેલીને તુરત ઉતારી પાડી પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાડું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઇનો રંગ પીળો ચાંપાં જેવો થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગે છે. પણ કદાચ ભુલથી ચુલે વધુ

વખત રહેતાં કઠણુ જેવું થઇ જાય તેા પછી તે થાપી શકાતું નથી પણ વવરેા ભુકેા થઇ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તેા તેને ભાંજી ભુકેા કરીને તેમાં જરા ગેાલાબ યા ઠંડું પાણી ભેલી નરમ કરીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. એમ કીધાથી બીગડતું નથી પણ પહેલેા પીળેા રંગ બદલાઇને ઘેરેા લાલ રંગ થાય છે. રવા વગર દમીડેા કરવેા હેાય તેા તે લેવેા નહી અને તેને ભાગની એક પાશેર ખાંડ એાછી લઇને ઉપર મુજબ શીરેા કરવેા. પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં બદામ સાથનેા માવેા નાખી બે ત્રણ મીનીટ તળીયા પછી કેસર સાથનેા શીરેા રેડીને ઉપર મુજબ દમીડેા તૈયાર કરવેા.

બદામનેા પેાળેા.

સેાજી ખાંડ શેર ૦॥ ને નવટાંક, બદામની ગામઠી ભાંજેલી બીજ શેર ૦॥, સેાજું માખણ રતલ ૦। અથવા સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, લગાડવાનું માખણ યા ઘી તથા સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇ લુછી કેારડી કરી જરા ગેાલાબમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી કલઇ ભરેલા એક મેાટા કાંસીયા અથવા લંગડીને પુરતું માખણ યા ઘી ચેાપડી ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને તેમા બધેા સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાં અથવા સગડી ઉપર મજાહેનુ લાલ ભુંજવું. એ મીઠાઇ સારી લાગે છે.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારેાળી જેબી છેાલવાનું હેાય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજા વાસણમાં ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડી અંદરનું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલેા મેવેા ભરેલાં વાસણમાં તે ડુબતાં જરા

ઉપર આવે તેટલું એ પાણી તુર્તજ રેડી દઇને ઢાંકી દેવું, પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉંઘાડીને એ ત્રણમાંનો જેબી મેવો હોય તેને ચમચાથી કાઢીને ચમટીથી દાબી જોવું અને તેમ કરતાં તેની આખી છાલ સેહેલાઇથી નીકલી જાય તો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોય તો તેની છાલ છોલી ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુંછી તદનજ કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડે છે, આએ રીતે તે એકેક ચારોળી સહેલાઇથી છોલી શકાતી નથી. તેટલા માટે પાંચ સાત મીનીટે જ્યારે તેની છાલ નીકલી સકે ત્યારે તેને પાણી સુધાંજ ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખવી અને બધું પાણી બરાબર નીકલી જાય પછી બેઉ હથેલીવડે ચારોળીને ચોળીને પાછી ઠંડાં પાણીમાં નાંખીને તેમાં બરાબર ચોળીને જરા વાર ઠરવા દેવું, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને ફરી પાછી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખવી અને તદન કોરડા થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી તેમાં ચારોલી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી સોજી થાળીમાં અને ઘણી હોય તો મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે મુકવી અને તેની ઉપરની બાકી રહેલી છાલ સુકાઇ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ઉફણીને કાઢી નાખ્યા પછી ધોઇ લુછી તદન કોરડી કરીને વાપરવી. એ ત્રણુે મેવો તળવા માટે છોલેલો હોય તો તેને ધોયા પછી સેજ પણ પાણીનો પસરાત રહે નહી તેમ લુંછીને તદનજ કોરડો કરવો જોઇયે કારણ પાણીનો સેજ પણ પસરાત હોય છે તો તળવા માટે કકડાવેલાં ઘીમાં તે ભેલીયા પછી જો કઢાઈ ભરાઈ ગયલી હોય છે તો મેવાના પાણીના પસરાતને લીધે ઘી ઉભાઇને ચુલામાં પડી તેમાં ભડકું લાગે છે, માટે એ મુજબની સંભળ રાખવી જોઇયે.

બદામપાક.

સોજી ચીનાઇ ખરીશાકર શેર ૬, સોજી બદામની બીજ તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ઘી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જાયફલ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી સેજ જાદી જેવી છુંદવી. જાયફળને બારાક છુંદવું. ઉપર બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત

છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધેાઇ લુછી કોરડી કરવી અને એને પીસ્તાં તેલ નીકળે નહી માટે થેાડાં ટીપાં ગેાલાબ નાખીને તદન સાફ પતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસીને માવા સાથે બરાબર ભેળવી. પછી શાકરને ખેાખરી કરી કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમાં નાખી માહે ગેાલાબ રેડીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવી અને બધી શાકર પીગળી જાયને એવાજ કલઇ ભરેલા મેાટા પાટીયામાં કપડાથી એ શીરાને ગાળીને પાછેા ચુલે મુકી ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારવેા. આએ શીરામાં બનાવેલેા બદામપાક સફેદ થાય છે અને લાલ કીધેલા બદામ પાકના અને એના ટેસ્ટમાં જોકે કાંઇજ ફેર પડતેા નથી તેાપણુ જોવામાં લાલ બદામ પાક સારેા લાગે છે માટે તેવેા બદામપાક કરવેા હેાય તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનેા છાપેલેા છે તે રંગ આએ શીરેા બનાવવાની આગમચ થેાડેા બનાવી રાખવેા અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ ખપતેા ખપતેા જરા જરા કરી ભેલી ઘેરા લાલ રંગનેા શીરેા કરીને પછી તેમાં ઘી નાખી માવા સાથની બદામને બરાબર ભેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેળી હાથ રાખ્યા વગર સેાજી ચમચથી ઘુંટયા કરવું. પણુ બદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી ઠંડેા થતાં કઠણુ થઇ જાય છે, તેટલા માટે ઢીળેા જેવેા થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. પણુ બદામપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે મજાહનેા લાલ થયલેા નહી હેાય તેા પછી બાળેલી ખાંડનેા રંગ બીજો જરા માહે બરાબર ભેળવી મજાહનેા લાલ કરીને તૈયાર કરવેા. ઍસૅન્સથી બદામપાક વધારે સારેા થાય છે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની બે સીસીઓ લઈ તેમાં ક્રૉસ એન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ આવ રેાજ ૩૦ ટીપાં ભેળીને બદામ પાક તૈયાર થયા પછી માહે ભેળીને એકુ મીનીટ બાદ ઉતારવું. બદામપાક કટકાનેા કરવેા હેાય તેા ઉપર લખ્યા કરતાં શીરેા સેજ ટાઇટ કરવેા અને તેમાં ઉપર મુજબના બધા સામનનેા બનાવી કઠણ જેવેા થાય ત્યારે ઉતારીને ઘી લગાડેલા ચુનચાની વચમાં બદામપાક કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે એક ઇંચ જેટલેા જાદેા થાપી બરાબર ઠરે પછી હેઠે બદામપાક રજામાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. બદામપાક સસ્તેા કરવેા હેાય તેા સેાજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનેા ઉપર પ્રમાણે પણ ગેાલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરેા

બનાવી તેમાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને ઉપલીજ રીતે નાખી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના નવ ચમચા ભેળવો અને તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીળો જેવો થાય ને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. એમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ઘાન કરવો હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે હીસાબે ગોલાબ યા પાણી શીરા માટે રેડવુ નહી. પણ આપણી સમજ મુજબ તેના પ્રમાણમાં ધારીને ઓછું લેવું. કારણ વધારે ગોલાબ યા પાણીને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગે છે અને ઓછું હોય છે તો શીરો જલદી થાય છે,

બદામપાક ૨ જો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ખરી ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૨.

એળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીને બળતા ઉપર ચુલે મુકી ધીમથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી. લાલ કરવી નહી. તેટલાં એક તપેલીની ઉપર એક સોજું ચાયું. મુકીને અગાઉથી તૈયાર કરી રાખી ઉપર લખ્યા મુજબ બદામ તળાયને તુર્તજ ઉતારી વગર થોભવે ચોયામાં નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાયને બદામની ઉપર વળગેલું ઘી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગજથી લુછી નાખીને પછી સોજી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા મોટા પટીયામાં દુધ રેડી તેમાં છુંદેલી બદામ ભેળી ચુલે મધ્યમ બળને ઘુંટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી બદામપાક પેહલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા એક બાટલી ગોલાબમાં શાકરનો શીરો કરી માહે બદામ સાથનો માવો ભેળીને એજ બદામપાકમાં લખેલી રીતે બદામપાક બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને

ધીલેા ઉતારવેા નહી; સેજ કઠણુ જેવેા થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું એ બદામપાક કટકાનેા કરવેા હેાય તેા શીરેા ટાઇટ કરવેા અને બદામપાક કઠણુ જેવેા કરીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં એક ઇંચ જાડેા થાપી ઠરેને મેાટા કટકા થાય તેમ ડાયમંડ યા ચેારસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એનેા પણુ મેાટેા થાન કરવેા હેાય તેા પેહલા બદામપાકમાં લખ્યું છે તે રીતે કરવેા. પણુ એ બદામપાકમાં બાળેલી ખાંડનેા રંગ મુદલજ નાખવેા નહી.

બદામપાક ૩ જો.

સેાજો તાજો મેાલેા માવેા શેર ૪, પેહલાં નંબરની સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સેાજી નવી બદામની મીજ શેર ૨, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ બાટલી ૩, એળચી તેાળા ૩, મેાટાં જાયફળ ૨.

એળચીને છેાલી દાણાને સેજ જાડા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છેાલીને છુંદવી, પણુ ઘણી બારીક કરવી નહી અને એને માવા સાથે ભેળવી. ત્યાર બાદ સેાજાં પાટીયાની ઉપર ઘેાતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને ઝેાળીની કાની ઢીલું દેારીથી બાંધી તૈયાર રાખવું અને બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં ગેાલાબ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવી ચુલે મેળી જરા ચાસવાળેા શીરેા થાયને ઉતારી પેલી કપડાંની ઝેાળી બાંધેલા પાટીયામાં ગાલવેા. પછી બીજા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલેા માવેા નાખી ઇંગારે મુકી તેમાં એક માણુસે શીરેા નામતાં જવું અને બીજાં માણુસે તેમાં ગાંગડા થાય નહી માટે કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધેા શીરેા પુરેા થાય પછી પણુ ઘુંટયાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. જો એ બદામપાક રાખ્વેા હેાય તેા સેાજા મંઠાઇનાં પાણેા શેર ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને માહે માવેા ભેળીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું ફીકા લાલ રંગનું થાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનેા શીરેા તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવેા.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બારીક દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકવો અને એક ચાળણીમાં ખાંડ નાખી સારો છાંટે તેમ તેની ઉપર બધે એક સરખી પતળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટીને તૈયાર રાખવી ત્યાર બાદ આગલે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી તદનજ સાફ પાના ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક અને સફેદ દુધ જેવી પીસવી, પણ કઠણજ રાખવી, ઘણો ગોલાબ નાખીને નરમ કરવી નહી. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર દલેલી ખાંડ તથા પીસેલી બદામ નાખી અડધી પાઇંટ ગોલાબ ભેળી ધગધગતે કંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને વૅનીલા ભેળી ઉતારી જરા પણ ચોળ્યા વગર તુર્તજ પેલા ખાંડ છાંટેલા ખુનચાનાં તળીયાની વચમાં કાઢી સફાઇદાર ઢગળો કરીને તેની ઉપર ચાળણીથી પુરતી ખાંડ છાંટીને પછી સાફ વેળણથી અડધી કંચ જેટલું જાડું સફાઇથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થાપવું અને જરા કરીને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લઇને તેની હેઠે, ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુપર હાથવડે સફાઇથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી ખોરાકની વસ્તુ સોજી રાખવાની રીત.

કોકો, દલેલી રાઇ, મરી, હળદ, ધાણાજીરાંનો મસાલો, કરી પાઉદર, ખસખસ, છુંદેલી એળચી, આખાં મરી, જીરૂં, વરીયાલી તેમજ એવી બીજી કોઇ પણ ચીજને ભરીને એમજ ગણી મુકયાથી તેમાં ગુંદરા થઇને બીગડી જાય છે, તેટલા માટે એ બધી ચીજ થોડી થોડીબી હોય તોય તેને પોહોળાં મોઢાંની બીલોરની કાચના ચપટ બુચની બરણીમાં ભરી તેનાં મોઢાં ઉપર મલમલનો કટકો મુકીને પછી તેની ઉપર બરાબર દાબીને બુચ મુકયાથી જાણે મજાહનું ઍરટાઇટ જેવું થાય છે એટલુંજ નહી પણ કપડાંને લીધ

માહે ઘણી બારીક કીડી પણ જઇ શકતી નથી. એ રીતે ભરી રાખેલી કોઇ પણ ચીજને મહીનામાં ત્રણ ચાર વખત ઉઘાડી માહે કોરડો સાફ ચમચો ફેરવી બધું બરાબર ભેળીને તળે ઉપર કરતાં રહેવું. કોટળાંમાંથી કાઢેલી બદામની બીજ, પસ્તાં, ચારોળી, ચાર જાતનાં મગજને પણ ભરી રાખ્યાથી તેમાં ગુંદરા થઇને માહે જીવ પડે છે માટે એને પણ ઉપર મુજબની બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી થોડે થોડે દાહડે કાઢી તડકે મુકી બેઉ હથેલીવડે ચોળી પખોડી બરણી નુછીને પછી માહે પાછું ભરીયાથી જીવ પડતા નથી તેમજ ખોરૂં પણ થતું નથી, સોજુંજ રહે છે. કોઇ પણ જાતનો આટો, રવો, ચોખા, દાળ તથા કથોરને પણ ભરી રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે તળે ઉપર કીધાથી તેમજ ઘટે તે ચીજને તડકે મુકયથી સોજુંજ રહે છે. ઘણા દીવસ રાખવાની દવા તથા ઉખેડેલી દવાનાં સીરપની સીસી તેમજ પીવાનાં શરબટની ઉખેડેલી બાટલી અથવા એવી કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજની બાટલીઓ પાંચ છ દીવસને અંતરે હળાવ્યા કીધાથી તેની ઉપર પણ ફુગ ચઢતી નથી, તેમજ દવા પણ બીગડતી નથી. પૅક કીધા વગર એમજ ભરી રાખેલી જામ પણ એમજ રાખી મુકતાં ખાટી થઇને તેની ઉપર ફુગ ચઢીને બીગડે છે માટે તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ચમચાથી તળે ઉપર કરતાં રહેવું. ભરી રાખેલું ઘી પણ બરણીમાં અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરતાં મજાહનું સોજુંજ રહે છે.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણો ભરીને સોજું રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાં સુધી થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઇમાં ડુબતો રસ હશે તો તે બીગડશે નહી, પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપેટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે. તેને તો એમજ રાખી મુકયાથી તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢે છે અને પછી બધું બીગડી જવાનોજ સંભવ છે, તેટલા

માટે એવું હોય તેને તો ચરી રહયા પછી પણ એમજ થંબ રાખવું નહી, પણ દશ પંદર દાહાડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઇયે, તેથી ફુગ ચઢીને બીગડશે નહી.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ તથા છુંડેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, છુંદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પદરખાનાનું તાજું ખમીર વાઇનગ્લાસ ૧, સોજું માખણ; તાજું દુધ તથા બીજો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં બરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને ચાળી સેકી કોરડો કરી કલઇ ભરેલા બુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળાને પછી ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાશેર દુધ નાખીને તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળાને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગળ જરા છેટે મુકવું અને તેમાં બરાબર ખમીર ચહેને અડધો રતલ માખણને ચુલા ઉપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને ઘટે તેટલો બીજો કોરડો આટો તેની ઉપર પુરતો છાંટીને બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોલ બન કરી ભુંજવનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાંછુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા પછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાશેર ખમીર ભેલી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને કુકું કીધેલું દુધ આટો પોચો થાય તેટલું મેળવીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો

અને મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલાં બધાં ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં ત્રણ ત્રણ ઈંચને અંતરે સરખી હારમાં મુકીને સુકા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાય ત્યારે ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડવું અને તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મલી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનની મેળવણીમાં સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા ખોબરી કીધેલી કૅરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી બન સધારે સોજા થશે.

બફાત.

સોજું નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તોળો ૦।, મોટું પાકટ નાળીએર ૧, મોટાં સુકાં સોજાં લાલ મરચાં ૬ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં બે શેર પાણી તથા નીમક સાથે ગોસ્તને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ઝીણાં કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી બબ્બે કટકા અને ગમે તો ચાર ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી વઘાર માટે બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળીને માહે ગોસ્તનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણાં કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પટેટા ચરી બફાત કડણ થાયને સરકો મેળી ઉઘાડું રાખી તે બળીને બફાતમાંનું ઘી બધું બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા ચાવલ તેમજ રોટલી યા પાંઉ સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ

ફરચે મરઘી યા બટકના સાફ કીધેલા કટકાનો બફાત બનાવવો. મરજી પડે તો ગ્રીન પીજના કુમળા દાણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભેળીયા પછી સોજાં વચલાં પાકાં ટામેટા અડધો શેરને ધોઇને તે પણ માહે નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

બફાત બાફેલો.

સોજું નરનું કુમળું ફરચે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં મોટાં પટેટા શેર ૧, ઝીણાં કાંદા શેર ૦॥।, મોટાં કાંદા શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥, સોજું મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇડાં ૪, વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજું કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બબે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ઇંડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી આદુને છોલી એળચી, લવંગ, તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. આખાં સાત મરચાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલી ઘુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી બધો સામાન સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાંટીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બાકીનો બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળીને ઉપરથી ઇડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકવા. ત્યાર બાદ થોડા ઘઉંના અને તે નહી હોય તો ચોખાના આટાને રોટલાના આટાના જેવો કઠણ બાંધી ગોળ વીટો કરીને તપેલીના કાંથા ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણુંને દાબીને વળગાવવું. પછી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકીને ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું. એ રીતે આસરે ૯ઢી કલાક રાખ્યા પછી ઢાંકણુપર પાણી રેડવું નહી પણ અમથુંજ ઇંગારપર રાખવું અને તપેલાંની અંદર કકરા પડે છે તે બંધ પડેલા લાગે ત્યારે ચુલાપરથી ઉતારી તપેલી હલાવી જોવી અને માહેલું પકવાન સેજ ઢીલું જેવું જણાયને ઢાંકણુ ઉઘાડી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડી આટો કાઢી નાખીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણો કઠણ

સારો લાગશે નહી. બાફેલો બફાત પસંદ નહી હોય તો બધા સામાન સાથે સોજું એક પાશેર ઘી ભેળવું. એજ રીતે એક ફરયે હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ધોયલા કટકાનો બફાત કરવો.

બફાત ફરસ.

સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦॥।, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦॥, મોટા કાંદા રતલ ૦।, મોટાં લીલાં તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક ૫, આદુ તોળા ૨॥, મોટું સોજું નાળીયેર અડધું, છુંદીને તાંદરા કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧॥, જીરૂં; રાઇ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણનો વચલો કડો ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૨, એળચી ૧૫ ના દાણા, લવંગ ૧૦, જલદ સરકો પાઇંટ ૦॥.

પટેટાને છોલી બબે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો, લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું અને બેઉને જુદું જુદું ધોવું. લીલાં મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છોલી તેનાં ઝીણા કટકા કાપીને ધોવું. પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એકથી બે વખત ધોઇ તદનજ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજરના, મુળાનાં કટકા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂં, સુકાં મરચાં, રાઇ, હળદ, ધાણા, એળચી, લવંગ તથા તજ ઘણુંજ બારીક પીસીને તઇયાર કરવું. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુદું કાઢી લઈ તપેલીમાં રહેલા બાકીના સામાનને કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી માહે પાછું ગોસ્ત તથા પટેટા નાખી આદુનો રેસો ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગોસ્ત ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી ચીરેલા લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારેજ રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભેલી તે તદન સુકાયને ઉતારવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી

બારીક ભુકા જેવા કાપી ;બીજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં અર્ધ કચરા તલી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને બધાં ઘી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચથી મેળવવું. લીલા કાંદા મલતા હોય તો તે મોટા દસ કાંદાને છોલીને તેના કટકા કાપવા અને એનાં કુમળાં પાંદડાંને પણ ધોઈ બારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારીની સાથેજ બાફવા નાખ્વું. એ બફાત ઘણો સરસ લાગે છે. એજ રીતે એક કુમલી મોટી ઘડાંની મરઘી યા બટકના કટકાનો બફાત બનાવવો.

બફાત સેકતાની સીંગનો.

ઘી શેર ૦ા, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ચુંટેલી ખસખસ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧, ચુંટેલા ધાણા; ભુંજેલા ચણાના દારીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, સોજી બદામની બીજ ૨૦, મોઠી જાદી કુમળી મીઠી સેકતાની સીંગ ૬, લસણની છુટી મોટી કલી ૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, લવંગ ૮, મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૨ થી ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ અથવા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંથી પોણો ભાગ લઇ તેમાં જરા જરા ગરમ પાણી નામતાં જઇ પીસી પીસીને એક પાશેર જેટલું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની ઝુડી બાંધી પટેટાને છોલી તેના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વું. એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પછી કાંદા, આદુ, લસણને છોલી એ ત્રણુંડેની સાથે ધાણા, ચણા, ખસખસ તથા બાકી રહેલા નાળીયેરનાં એક ભાગને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીને જરા કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તળાવાનો જરા સોહડમ નીકળે ત્યારે માહે પોણો શેર ઠંડું પાણી ભેલી સીંગની ઝુડી, પટેટા, નીમક તથા ગરમ મસાલો બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેઠે લાગે નહી માટે અચારતવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવા. પણ પાણી

સુકાવા આવે અને સીંગ બરાબર ચરી નહી હોય તો પછી ઢાંકણું પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને સીંગ બરાબર ચરેને અંદરથી કાઢી લઇને પછી પટેટાને માહે કરછી વડે સારીકાની ઘુંટી એક્રસ કરી નાળીયેરનું દુધ ભેલીને પછી પાછી સીંગની ઝુડી માહે નાખીને ઉંઘાડું રાખવું અને અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને બરાબર ખટાસ લાગે તેટલો જરા જરા કરીને લીંબુનો રસ અથવા સરકો મેળવીને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોજું ભેંસનું દુધ એક પાશેર લેવું અને પીસવા માટે ચોથા ભાગ જેટલુંજ નાળીયેર લેવું. એ બફાત સારો લાગે છે.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડયા પછી ત્યાંથી તેને ઉંચકવી જોઇયે નહી. કારણ તે પછી ઉંચકયાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચું થાઇ જાય છે, તેટલા માટે બરફીવાળો થાળો જયાં રાખ્યો હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોઢાંના લંબચોરસ થાલા આવે છે તેવો એક થાળો લેવો અને તે નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલી સપાટ તલીયાંની કથરોટ યા એવોજ કલાઇવાળો ઉભી કીનારીનો જુનગો જેમાં બેથી હઢી ઇંચ જેટલી જાદી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ તેની બરાબર જગ્યા ઉપર ઠેરવીને મુકવું. પછી દોઢ તોળો એલચીના દાણા કાઢવા. બદામ, પસ્તાં અથવા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે સોજું નવું હઢી તોળા લેવું અને ચારોળી હોય તો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને કપડાંથી નુછીને તેને છોલ્યા વગેર એમજ ઉભી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોય તેને તો આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ નુછી તદન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. સોજી ખરી કેસર નણુ વાલને આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સેકી ઘણીજ બારીક મેસ જેવી વાટીને સોજાં ગ્લાસમાં નાનો એક ચમચો સોજાં ગોલાબમાં

સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી એક હથેલીવડે ચોળીને સુકવા માટે મોટી રકાબીમાં પાંથરીને ખુલ્લી મુકવી. આએ ચોપડીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ મોલો માવો બનાવી તે ચાર શેર લેવો. અથવા તૈયાર માવો મલે છે તે ભેલ વગરનો સોજો એટલોજ લેવો. પણ એ માવો જો સુકો અને કઠણ હોય તો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીનવી તેનેથી માવાને મસ્લીને સેજ પોચો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજી ભુકો કરીને એળચીના દાણાના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને માવામાં ભેલી એક ભાગ દાણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની મોરીસ્યસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરને સાફ તપેલીમાં નાંખી તેમાં પોણોશેર ઠંડું પાણી ભેલી ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર સાફ ચમચ ફેરવવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને સોજી કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં શીરાને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પાછો શીરાને ધીમે બળતે ઉંધાડો મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાબીમાં અવારનવાર શીરાનું એક ટીપું મુકી જરા વારે છરીની અણીથી તેને ઉપાડવું અને તેમ કરતાં છરીની અણીને વલગી જાય તો ચુલે વધુ વખત રાખવું અને એમ મેલેલું ટીપું ચુંથાયા વગર આખુંજ નીકળી આવે તો પછી સેજબી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી, કારણ તેમ રાખ્યાથી પછી શીરો બંધાયને પાછી ખાંડ થઈ જાય છે. માટે એમ ટીપુ ઉપડી આવે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી સોજી કરછીવડે સારીકાની શીરા સાથે ભેલી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરફી રેડવા માટે તૈયાર મુકી રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એળચીના દાણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે એક તઇયાર કરેલું હોય તે ભભરાવીને પછી બરફીની મેળવણીને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર એક તદન સાજું સાફ પાટીયું ઢાંકી રાખવું. તે પછી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં જો બરફી બરાબર બંધાઇને કઠણ થઇ નહી હોય તો બીજા થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કઠણ થાય ત્યારે મોટાં નાનાં જેવાં ટેકાં કરવાં હોય તેમ સાફ છરીથી કાપ મુકીને પહેલે બોરડુપરથી એક ટેકું કાઢી લઇને પછી તેનો બાંચો

પડે તે તરફથી બધાં ટેકાંને ધારદાર તવાથાવડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરફી બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એટલોજ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખીને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરફી બનાવવી. આગ્મે બરફી અને હેઠે બીજી બધી બરફી છાપેલી છે તે સઘળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોય છે તો ઘણી સરસ થાય છે.

બરફી કેસર્યા.

આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સોજી ખરી કેસર પોણો તોળાને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને નાના ત્રણ ચમચા સોજા ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે સોજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છોલી ધોઇ નુછીને તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહી. તે પછી ઉપર બરફ્માં લખ્યા મુજબના ચાર શેર માલા માવામાં એ બદામ તથા એળચીના દાણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખવું. ત્યાર બાદ તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને તેમાં ભીનવેલી કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માડે છે માટે માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને એજ બરફીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ટીપું બંધાયને તુરતજ ઉતારી પાડી માહે બદામ મેળેલો માવો મેળવી દઇને તેમાંજ લખ્યા મુજબના તેયાર કીધેલાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરફી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ કાપીને ટેકાં કાઢવાં. એ બરફી સારી થાય છે.

બરફી પસ્તાંની.

ભાંજેલાં લીલાં ઘેરા રંગનાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવે છે તેવાં એક શેર પસ્તાં લેવાં અને પીતળની સાફ ખલમાં થોડાં થોડાં નાખી હલકે હાથે છુંદવાં. પણ ઘણાં બારીક છુંદવાં નહી. દોઢ તોળો એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા. પોણો તોળો જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર માલા

માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળી રાખવું અને ચાર ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પચીસ ટીપાં ગેલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને જુદું ઢાંકી રાખવું. પછી તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનો પાણી અથવા ગેલાબમાં શીરો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવેને માહે ઍસૅન્સ મેળવી ટીપું બંધાઇ જાય તેવો એ શીરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ભેળા રાખેલા સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબનાં તૈયાર રાખેલાં વાસણુમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાયે છે. તે પછી તેજ રીતે એનાં ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાય છે.

બરફી બદામી.

ઉપર બરફી કેસર્યા છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી, પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી અથવા ગેલાબનું ઍસૅન્સ દોઢ ચમચી ભેળીને પછી ટીપું બંધાય તેવો શીરો થાયને ઉતારીને માહે બધો ભેળેલો સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બે રંગની.

ઉપર બરફી કેસર્યા તથા બરફી બદામી છાપેલી છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જાડાં ઢેફાં થાય તેટલા ઉંડા થાળા યા વાસણુમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જેટલી જાડી થાય તેમ રેડવી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફીની મેળવણી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી એ બેમાંની જે એક બરફી કીધેલી હોય તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરફીની મેળવણી રેડીને બીજા ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબ પણ તેના કરતાં એનાં મોટાં ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી મજાહની લાગે છે.

બરફી મગની દાળની.

સોજ્જી મગની દાળ રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં

દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨।। એટલે બે આંનીનાં અડધાં વજનની.

આગે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને કુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી, એળચી જાયફળને બારીક કુંદવું. આગે ગોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુંછીને કોરડી કરવી. દાળને સુંઠી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર લુછી તદન કોરડી કરીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસવી અને કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાંખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની ફીકા લાલ રંગની થાયને મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યાર બાદ કલઇવાળી તપેલીમાં પોણા પાશેર પાણીમાં ખાંડને પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આવેને વાટેલી કેસર મેળી શીરો ઘણા ચાસવાળો ઘાડો થઇ અંદર બધું ફીણ આવેને ઉતારીને તેમાં તળેલા દાળ તથા એળચી જાયફળ નાખી સારીકાની એકરસ કરીને બરફી દોઢ ઇંચ જેટલી જાડી થાય તેટલી સોજી થાળીને જરા ઘી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીનો ઢગળો મુકી સફાઇથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાની સ્લાઇસ ભભરાવી તેને સેજ દાબીને ઉપર બેસાડવી. પછી બરફી બંધાઇને ટકણ થાયને બે ઇંચ સમચોરસ ટેકાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરફી ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરફી સારી થાય છે.

બરફી રોજ અથવા વૅનીલાની.

સાદી બરફી બનાવવી હોય તો પેહલી બરફીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોય તો ઉપર બરફી બદામી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરો બનાવવા મુકીને તૈયાર થવા આવેને રોજની કરવી હોય તો તેમાં ઍસૅન્સ ઑવ રોજ દોઢ

ચમચી મેળવું અને વૅનીલાની બનાવવી હોય તો વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી મેળવવું અને ટીપું બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને તુર્ત ઉતારી એજ બેઉ બરફીમાં લખેલી રીતે બીજો બધો સામાન ભેળાને માવો તૈયાર કીધેલો હોય તે શીરામાં મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને ટેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બેઉ બરફી મજાહની લાગે છે.

બ્રાઉન કસ્ટર.

ભેળ વગરનું તાજું ચોખ્ખું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાણાની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ એટલે નાની પોણી ચમચી, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી સાત ચમચી ખાંડને જુદી કાઢી રાખવી. અને બાકી રહેલી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સાફ કરી સોજી કલઇવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકરો બરાબર પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળા આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે બીજા નવ કકરા પાડીને પછી ઉતારીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન ઠંડું થાયને મોટી સુપપ્લેટમાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અથવા દાળને પતળી કરી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવી બેઉને સાથે બરાબર મેળવીને એ ઇડાંને દુધમાં સારીકની ભેળાને પછી બેઉ જાતનું ઍસૅન્સ ભેગું નાખવું અથવા ગમે તો જે તે એક જાતનુંજ નાખવું અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલું ઍલ્યુમીનીયમનું સાંકડું ઉભી કીનારીનું વાસણ અથવા ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી અથવા ઉંડો કાંસીયો લેવો અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી સાત ચમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને અંદરની બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને માહે છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કોઇ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઇ જાય છે. જયારે એ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય કે તુર્તજ વાસણ ઉતારી પાડવું. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ કદાચ શીરો કરપાય છે અને તેથી કસ્ટર કડવું લાગે છે, તેટલા માટે ઉતારતાં વાર વગર થોભવે એ

વાસણને કપડાંથી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં તેમજ ફરતી બોરદુપર બધે એક સરખો શીરો લાગે તેમ એ વાસણને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ કદાચ કકડતાં વાસણમાં કોઇ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળી જેવી થયલી લાગે તો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સઘળું ઝડપથી કરવું જોઇયે. કેમકે એટલા આરસામાં તો શીરો પાછો બંધાઈ જાય છે. ત્યાર બાદ એ શીરો તદન ઠંડો થાલને કસ્ટર જોઇતું હોય તો તેજ વખતે માહે કસ્ટરની મેળવણી રેડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પોણોથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચ તપેલાંમાંનું પાણી સુકાય તો કસ્ટરનાં વાસણમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળ રાખીને માંહે બીજું થોડું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી કસ્ટરનાં વાસણને કાઢીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર ઠંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારીપર વળગેલું હોય તો ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડાં વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હોય તો તે કાઢી નાખવું. એક બે પાશેરનું કસ્ટર બનાવવું હોય તો તેને સારૂં ઉપલા હીસાબ કરતાં બાળવા માટે વાસણમાં ખાંડ ત્રણ ચાર ચમચી નાખવી કારણ થોડી ખાંડ હશે તો તે વાસણને બરાબર લાગશે નહી. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસથી ત્રીસ મીનીટમાં બંધાય છે. તો પણ થોડું પાણી હોય છે તો તેમાંથી બાફ વધારે લાગતો નથી, તેમજ પાણી જલદી બળી જાય છે. અને પછી વાસણમાં હેઠે કસ્ટર લાગીને ડાઝે છે, તેટલા માટે હમેશ બાફવા માટેની તપેલી મોટી પોહોળી પાટીયો લેવી જોઇયે એ કસ્ટર મજાહનું થાય છે.

બીજી રીતે બ્રાઉન કસ્ટર બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં તેજ હીસાબે સાત ચમચી ખાંડ નાખી તેમજ બાળીને તૈયાર કરવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી માપીને મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી

ત્રણ ચમચી અથવા તોળીને એક તોળો લેવો અને બે પાશેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ આટો તથા દોઢ પાશેર ખાંડ નાખી બેઉને ભેળીને એક શેર સોજા તાજા દુધમાંથી પેહલે નાના ચાર ચમચા ભરી દુધને અંદર રેડી નાની કરછી યા મોટા ચમચાથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને માહે સેજબી ગાંગડા રાખવો નહી. તે પછી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી એમજ રાખતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી જરા ઘુંટવું અને કકરો પડવા માડે પછી ઘુંટવું નહી પણ બરાબર કકરો પડીને ઉપર સુધી આવે ત્યારે કરછી યા ચમચો ફેરવીને હેઠે બરાબર બેસાડી દઇ એજ રીતે બેસાડયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી તદનજ તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી પતળી કરીને મેળવણી ગરમ હોય ત્યારેજ માહે એ બરાબર ભેળી ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ મેળવીને પછી બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર મુજબ બાફીને તેજ રીતે કસ્ટર કાઢવું. દાળ નાખેલું એ કસ્ટર વધારે સારૂં લાગે છે પણ ગમે તો આઠ દાળને બદલે મોટાં તાજાં ચાર ઇડાંને કાંટાથી દોહવી તદન પતળાં કરીને દુધની મેળવણીમાં એ ભેળવાં. કસ્ટર બાફવું હોય તેજ વખતે બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં મેળવણી ભરવી, અગાઉથી ભરીને રેહવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી બાળેલી ખાંડ પીગળીને મેળવણીમાં ભેળાઇ જાય છે. ઉપર લખેલી બેઉ રીતની કસ્ટરની મેળવણી બાળેલી ખાંડનાં વાસણમાં અથડેલી રહે છે તેટલોજ ભાગ બફાયા પછી બ્રાઉન થાય છે અને બાકીનું અંદરનું બધું કસ્ટર સફેદજ રહે છે. પણ જો આખું કસ્ટર અંદરથી પણ બ્રાઉન કરવું હોય તો ઉપર મુજબની કસ્ટરની મેળવણીને ચુલા ઉપર તૈયાર કરવા મુકવી અને તે થવા આવે ત્યારે બીજે ચુલે કસ્ટર બનાવવાનાં વાસણમાં ખાંડને બાળવા મુકવી અને તે ઘણી ઘેરા રંગની નહી પણ ફીકા લાલ રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડવી અને કસ્ટરની મેળવણી તૈયાર થાય તેને એમાં રેડી ચમચાવડે એ ખાંડના રંગ સાથે બરાબર મેળવીને પછી ઉપર મુજબ એ કસ્ટરને બાફીને કાઢયાથી આખું કસ્ટર મજાહનું બ્રાઉન રંગનું થશે.

બ્રાઉન બહુલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બહુલી છાપેલી છે તે ત્રણ દીવસમાંના કોઇબી એક દીવસનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખેલું છે તેમ એમાં ગોળ નાખવો નહી પણ તેજ હીસાબે ખાંડ મેળી કપડાંથી ગાળીને પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે બમણેલું જાયફળ સારીકાની મેળવી છેલ્લે ઘણો સોજો ગોલાબ જરા નાખવો. પણ એ બહુલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં નહી પણ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખ્યા મુજબનાં ખાંડ બાળીને તૈયાર કીધલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહુલીને બાફવી. સાધારણ બહુલી કરતાં આએ બ્રાઉન બહુલી વધારે સારી લાગે છે.

બ્રૅંડીમાં પ્રીજ઼ર્વ્ડ કીધેલાં પીચ અથવા ઍપ્રીકોટ.

સુકી રૂતુનાં સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી લોફ શુગર રતલ ০।, સોજો બ્રૅંડી બપ મુજબ.

ધોતાં નરમ સફેદ મલમલનાં કપડાંથી પીચને નુછીને તેની ચામડી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં તરફથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખી પીચને આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજી બરણીમાં પડે પડ ખાંડ સાથે પીચ ભરીને તે ડુબે તેટલો બ્રૅંડી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઉંડી તપેલીમાં એ બરણી ડુબે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ભરી ચુલે ઢાંકીને મેલી તે કકડેને તેમાં બરણી મુકીને બળતું ધીમું રાખવું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસી બ્રૅંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહી પણ ઉપર મેલ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારીને બધાં પીચને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બાહેર કાઢીને બીજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં ગોઢાંની બાટલીઓમાં ભરીને તેની ઉપર એજ બ્રૅંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે કપડું છોડી નાંખી બારીક સફેદ કાગજની ઉપર ઇડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા ડુક્કાથી મોહું બાંધી લેવું. એજ રીતે એક રતલ ઍપ્રીકોટને પ્રીજ઼ર્વ કરવાં.

બ્લૅક કરંટ વાઇન.

તાજી તોડેલી સોજી કાળી દરાખ લઇ તેને સફ કરી બધો રસ કાઢીને તે છ બાટલી લઇ તેમાં સોજું ગાળેલું ઠંડું પાણી છ

બાટલી તથા સોજી મેંદા ખાંડ બાર રતલ નાખી બધી ખાંડ પીગળે પછી એ મેળવણીમાંથી થોડીને જુદી સોજા વાસણમાં કાઢી રાખવી અને બાકીની બધી ભરતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ નાનાં પીપમાં ભરી તેમાં જોશ આવવા માટે ઉંફવાળા ઓરડામાં રાખવું અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી સપાટીની ઉપર જે છારી બંધાયલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને પછી પેલી જુદી કાઢી રાખેલી દરાખની મેળવણી તથા એક બાટલી સોજો બ્રેંડી પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળી પીપને ઉપર સુધી ભરીને પછી બંધ કરીને બાર માસ સુધી રાખ્યા પછી બાટલીઓમાં ભરી ઉપર બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એ વાઇન વર્શો સુધી સોજો રહે છે.

બ્લાં-માંશ.

છુંદેલી સોજી ખાંડ તથા નવી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦ાા, સોજુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા રાા, સોજું તાજું દુધ શેર ૨, કડવી બદામની બીજ ૧૦, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા દુધમાં તદન બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજા બોલમાં અડધા શેર દુધમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખવું અને બદામને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું બરાબર છાંડી લેવું અને છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. પછી માહે વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું. ગમે તો કપડાંમાં છાંડીયા વગર એમજ રાખી માહે વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવું, પણ ત્યારે બદામની બીજ પાશેરજ લઇ ઉપર મુજબ પીસીને એજ રીતે દુધમાં ભેળી એમજ બનાવીને તૈયાર કરવું, અને છાંડવું નહી. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવે છે.

બ્લાં-માંશ અમેરીકન.

સેાજું તાજું દુધ શેર ના, સેાજી ખાંડ તેાળા ૫, સેાજો આરારૂટ તેાળા ૨ાા, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, તજનેા કટકેા ઈંચ ૦ાા, લીંબુ ૧ ની છાલ.

આરારૂટને એક પાશેર સેાજાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને માંહે ગેાલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર મેળવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરેા પાડીને પછી માંહે ખાંડ પીગળાવી લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી બીજા બે કકરા પાડીને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખી આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછેા બરાબર મેળવીને તેમાં જરા જરા કરી એ કકડતું દુધ બધું બરાબર ભેળાને સેજબી ગાંગડેા થવા દેવેા નહી. તે પછી વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરીને બીજે દીને ખાવું, પણ તુર્ત જોઇતું હેાય તેા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકવું. બદામનું ઍસેન્સ પસંદ હેાય તેા વૅનીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવાં.

બ્લાં-માંશ આરારૂટનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ા, સેાજો આરારૂટ તેાળા ૫, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કેાઇ પણ તેજદાર લાલ રંગની જૅલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરારૂટને મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી સેાજું ઠંડું પાણી એક પાશેર બધું બરાબર મેળવી થેાડેા વખત રાખ્યા પછી ઠરેને ઉપરથી બધું પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરેા પડેને માહે ખાંડ પીગળાવી છાલ નાખવી અને બીજો કકરેા પડેને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી આરારૂટના ગાંગડા થાય નહી તેમ એ કકડતાં દુધને તેમાં ઝીણી ધારે રેડી બરાબર બધું મેળવીને પછી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બ્રૅંડી ભેળી એક મેાલ્ડને જરા સેાજું ઑલીવ ઑઇલ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જૅલી યા જામ લગાડવી. તેલ નહી હશે તેા પાણીમાં ભીનવેલું મેાલ્ડ પણ ચાલશે.

બ્લાં-માંશ ઇડાંનાં કોટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને સોજાં ધોઇ ફાટ પડે નહી તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી છરીવડે ચણાની દાળ જેટલો મોટો સરખો ગોળ છેડ પાડીને સોટી ભોકી અંદરની દાળ ફોડી નાખી હીલવીને માહેથી બધું ઇડું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સોજાં ધોઇ આજ ચોપડીમાં બ્લાં-માંશ સંત્રાની છાલનું છાપેલું છે તેમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરવા લખેલી છે તેજ મેળવણીનો બધો સામાન લેવો પણ તેમાં જામ મેળવી નહી, તેમજ છુંદેલી બદામ પણ નાખવી નહી અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી છેલ્લે તેમાં બાર ટીપાં બદામનું ઍસેન્સ મેળવું અને એનેજ માટે આગમચથી ખાસ ઘણીજ નાની પત્રાંની ગળણી બનાવીને તૈયાર રાખી તે વડે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી કોટળાંઓમાં ભરવી અને ચોખા, વેહેર, ઘઉંનું ભુસું અથવા આટાને એક થાળામાં ભરીને એ ભરેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં ગોઠવીને ખોસવાં. પણ બધીજ મેળવણી વાપરી નાખવી નહી, થોડી મેળવણી જુદી રાખીને તેને ગરમ રાખવા ભેભટપર મુકવી. કારણ કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી તેમાં ઠરેછ ત્યારે સોસઇને ઉપરથી કોટળાંનો જરા ભાગ ખાલી થય છે માટે તેમ થાયને એ ભેભટપર રાખેલી મેળવણીને કોટળાંમાની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં ચમચીથી રેડીને ઉપર સુધી ભરીને પછી આગમચથી થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી કઠણ બાંધીને તૈયાર રાખી તેની પતળી બેઆની જેટલી ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળગાવવી અને થોડો વખત પછી એ ટાંકલીનો આટો સુકાઇને કઠણ થાય પછી એ ઇડાંઓને આઇસમાં મુકવાં. ગમે તો આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આજ ચોપડીમાં જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની છાપેલી છે તેમાં નરાં દુધની જૅલી બનાવવા લખેલું છે તેનો બધો સામાન લેવો પણ ફકત છુંદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલી રીતે એને ઇડાંનાં કોટળાંનાં ભરી બંધાયને આઇસમાં મુકી ઠંડાં કરીને પછી કોટળાં છોળવાં. તે પછી રકાબીઓમાં લીલી અથવા સુકી મૅાસને સફાઇથી સરખી પાંથરીને મુકીને પછી લીંબુની છાલનો પૅનનાઇફવડે બારીક વરખ કાપીને મૅાસની ઉપર છેટે છેટે

ઢગળા મેલીને તેની ઉપર એ કેટળાં કાઢેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લાં-માંશ કોકો.

ઉકાળી ઠંડું કરીને ગાળેલું એક શેર એટલે એક બાટલી પાણીને જુદું કાઢવું. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ચાર તોળાને એક કોડીનાં નાનાં બોલમાં નાખી ઉપલાં પાણીમાંથી એમાં જરા જરા ચમચ્ચાવડે બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું. અને ઉભા ઘાટની જરા નાની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કૅદબરી કોકો બે તોળા નાખી ઉપલાં પાણીમાંથીજ એમાં પણ કૉર્નફ્લૉઅરની કાનીજ થોડું મેળવીને પછી માહે અડધો શેર સોજી ખાંડને સારી કાની ભેળીને બાકી રહેલું બધું પાણી બરાબર મેળવીને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મુકવી અને તેમાં કકરો પડવા માડેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચ્ચાવડે સારીકાની ભેળીને તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારી પાડી તુર્ત ઝીણી ધારે બોલમાંનો કૉર્નફ્લૉઅર તપેલીમાં રેડતાં જઇ જલદી જલદી મોટા ચમચ્ચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ નહી તો પણ જરા કઠણ જેવું થાય ને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ માહે ભેળવું અને મોલ્ડ અથવા બોલને ઠંડાં પાણીમાં બોળી માહેથી પાણી કાઢી નાખીને પછી અંદર મેળવણી ભરી બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર્ડ છાપેલાં છે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર્ડ પણ બનાવવાનાં છે તેમાંથી અથવા દુધપાક છાપેલા છે તેમાંથી જે ગમે તે એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને બ્લાં-માંશ બંધાઇને ઠંડું થાયને ઉલટાવીને આખ્ખુંજ કાઢી આએ કસ્ટર્ડ યા દુધપાક સાથે ખાવું. એ બેઉને આઇસમાં મેલીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

બ્લાં-માંશ કાર્નફ્લૉઅર.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, સોજી બદામની ખીજ તોળા ૫, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજા પાતા ઉપર પીસવી અને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને ચમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારીને તેમાં એક હાથે મોટી ધારે દુધ રેડવું અને બીજે હાથે ચમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દઇને તુર્ત પેલી દુધ સાથે ભેળેલી બદામ મેળવીને પાછું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ઘુંટી નાખી રેડાય તેટલું બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમચથી એક નાનો ચમચો ભરી વૅનીલામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તઇયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટેસ્ટ કરવું અને ટેસ્ટ ઓછો લાગે તો માહે બીજું થોડું ભેળીને પછી છાલકી નકશીનાં અથવા સાદાં મોલ્ડમાં અને તે નહી હોય તો બોલમાં રેડીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું અને ગમે તો વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. આએ બ્લાં-માંશ કોઇ પણ જાતની જામ યા જૅલી સાથે ખાવામાં સારૂં લાગે છે, પણ તેમ ખાવું હોય ત્યારે માહે ઍસૅન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક પાશેરજ લેવી. બીજી રીતે બ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો રાજ્બૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગૅજ એ ચારમાંથી જે તે એક જાતની જામ બાર તોળા લેવી અને તેને કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લેવો પણ ફકત ઍસૅન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાશેરજ નાખીને ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી બે ત્રણ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં મુકયા બાદ માહે જામને બરાબર ભેળીને પછી મોલ્ડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ બ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબનું ફકત દુધ, ખાંડ

તથા કૉર્નફ્લૉઅર લઇને તેનું ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યાં પછી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી મોલ્ડ યા બોલમાં રેડવું.

બ્લાં-માંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સોજી ખાંડ તોળા ૨૫, ઝુડીનું ચીનાઇ સફેદ ઘાસ તોળો ૧॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, દેરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૪, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજું ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘાસને પાણીમાંથી કાઢીને માહે ભેળી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ખાંડ નાખી તે પીગળેને ઉતારીને મજબુત જાંજરાં કપડાંથી અથવા ફુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરીને તેમાંથી બધું ગાળી કાઢી બાકી રહી જાય તો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી લઇ બેઉ ઍસૅન્સ મેળવી સાદાં મોલ્ડ અથવા બોલમાં રેડવું અને થોડો વખત થાયને માહે આંગળી બોળતાં ગરમ લાગે તેવું હોય ત્યારે ક્રીમને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે ઘુંટી નરમ કરીને માહે તે ભેળાયા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે મેળવી દેવો. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હોય તો દુધમાંથી પહેલે નાના બે ચમચા જેટલું જુદું કાઢી લઇ તેમાં દોઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળી રાખવો અને બ્લાં-માંશની તૈયાર કીધેલી મેળવણીને મોલ્ડ યા બોલમાં ભરી તેમાં એકદમ દુધ સાથનો રંગ ભેળી દેવો નહી પણ તેને મોટા ચમચાંમાં રેડી એ ચમચાને મોલ્ડ યા બોલમાં નાખેલી મેળવણીમાં વચમાંથી તળીયાં સુધી ખોસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કીનારી ઉપર બધે ચમચાને અળગો ફેરવીને તેમાંનો રંગ માહે મેળવવો, જેમ કીધાથી કાઢયા પછી બ્લાં-માંશ મારબલ જેવું થશે. મરજી પડે તો ઍસૅન્સને બદલે રાજબૅરી, ઍપ્રીકોટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધો રતલ જામમાં ઉપર લખેલું છે તે દુધ ઉપરાંત બીજું નાના પાંચ ચમચા દુધ જુદું લઇ તેને જામમાં બરાબર મેળવીને પછી તારની સોજી રંગ વગરની ચાળણીથી છાંડી કાઢીને ઘાસની મેળવણીને ગાળીયા પછી તેમાં એ છાંડેલી

જામ ભેળીયા પછી ઉપર મુજબ ઘુંટેલી ક્રીમ મેળવીને છેલ્લે બધી ભેળેલી મેળવણીમાં રંગ ભેળી દેવો. એને મારબલ જેવું કરવું નહી.

બ્લાં-માંશ ચોખાનાં આટાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ાા, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ાા.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું.

બ્લાં-માંશ તાપીયોકાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા રતલ ાા, સોજી ખાંડ શેર ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ સાથે એ તાપીયોકાને ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારીને ઍસૅન્સ મેળવી મોલ્ડને પાણીમાં ભીનવી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં બધું ભરી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. ગમે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. પછી કોઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

બ્લાં-માંશ ડચ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦।, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨ાા, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, શૅરી ૧ વાઇનગ્લાસ, નાનાં ૧ લીંબુની છાલ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરો પડી આઇસીન

ગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખ્વી. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડ તથા શૅરી ભેળીને પછી તેમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નામી પાછું ચુલે ચાર પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જાદી સોજી ચાળણીમાં નાખી માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી કાઢયા પછી ચમચાને ધોવો અને મેળવણી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી નાનાં નાનાં મોહડમાં ભરી તેને આઇસમાં મેલી બંધાયને કાઢવું. રશયન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ બારીક અને સોજું હોય છે.

બ્લાંમાંશ બે જાતનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨, સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના કટકા દરેક તોળો ૦ાા, એળચીના દાણા તોળો ૦ા, જાયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, મીઠા સંત્રાનો રસ જાદાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને તદન નીતરો કીધેલો નાના ચમચા ૬, બ્રૅંડી; શૅરી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, ઘણી સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને બારીક છુંદવું. તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવાશેર ઠંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બાર તોળા ખાંડ ભેગી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને જૅલેતીન બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને સારીકાતી દોહવીને માહે તે મેળવીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશેરની સેજ ઉપર જેટલું રહેને ઉતારીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી જોવું અને બરાબર બે પાશેર થયલું હોય તો કાંઇ નહી પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે બાળી એટલુંજ કરીને ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળા ગાળેલાં કપડાંને સોજું ધોઇને પાછું ફરી ગાળવું અને ફુકું જેવું થાયને બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળા છ પાશેર એટલે દોઢ બાટલી

પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક સાફ મોલ્ડમાં રેડી ઠંડું થાયને મોલ્ડનું ઢાંકણ હોય તો તે અને નહી હોય તો છાલકી ઍલ્યુમીન્યમની રકાબીને ઉપર ચટી ઢાંકવી. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇને તદનજ સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને દુધમાંથી એક પાશેર લઈ જરા જરા કરી એ બધાંને બદામમાં સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં બાકી રહેલી ખાંડ પીગળાવીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા બાદ માહે પેલી દુધમાં ભેળેલી બદામને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી હેઠે જરા પણ બદામ લાગવા દેવી નહી અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારીને ભરી જોઇ બરાબર ત્રણ પાશેર કરવું અને ઉતારીને એક ઍલ્યુમીન્યમનાં સાફ વાસણમાં રેડી જરા ઠંડું થાયને માહે ઍસન્સ ભેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઇસના નાના નાના કટકા કરી તે બે ભાગ જેટલામાં જાડું કાળું નીમક એક ભાગ જેટલું મેળવી નાનાં બેઠાં તબ અથવા તેવીજ ઉભા ઘાટની તપેલીમાં એ નીમકવાળું આઇસ ભરીને તેની વચમાં જૅલેતીનની મેળવણી ભરેલું મોલ્ડ મુકી તેની અંદરનો બાફ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાબ્વું. તેટલાં બીજાં વાસણમાં આઇસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મુકીને આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરેલું વાસણ તેમાં મુકવું. પણ એ મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ઘાડા દુધપાક જેવી બધી એક સરખી કરવી છે તેટલા માટે વાસણમાં બોરદુપર મેળવણીની પોપડી બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને તેના કટકા રહે નહી તેમ બધી મેળવણીમાં ભેળાયા કરવી. તેટલાં જૅલેતીનવાળી મેળવણી કઠણ નહી પણ સપાટીની ઉપરથી સરખી બંધાયને તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર પડે તેમ તેમાં નાખવી નહી. કારણ તેમ નાખતાં અંદર ખાડો પડીને હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલા માટે મોલ્ડની અંદર નીમકનું પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહેથી બાહેર કાઢીને પછી ઉંઘાડવું અને તબમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખી ઘટે

તેટલું બીજું આઇસ તથા નીમક ભરવું અને મોલ્ડમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર પેલી ઘાડી થયલી આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને મોટા ચમચાવડે હલકે હાથે બધી પાંથરીને રેડયા પછી ઉપર ઢાંકણુ યા ચટી રકાબી ઢાંકી ધેાલાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં પાછું મુકીને ઢાંકણ યા રકાબીની ઉપર આઇસના કટકા મેલવા અને બધું બરાબર બંધાઇને કઠણ થાયને મોલ્ડને કાઢી કપડાંથી નુછીને પછી મોલ્ડમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી ગરમ પાણીના વાસણમાં બેાળીને તુર્તજ તેમાંથી મોલ્ડને ઉંચકી લેવું, એમ કીધાથી મોલ્ડને વળગેલું બ્લાં-માંશ અળગું થશે, તે પછી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડ નહી હોય તો પછી એલ્યુમીન્યમનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બેાલમાં બ્લાં-માંશ બનાવવું. રસ્યન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ ઘણું બારીક અને સોજું આવે છે.

બલાં-માંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું બ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો ઉપર બ્લાં-માંશ બે જાતનું બનાવવા છાપેલું છે તે રીતથી મોલ્ડમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનું બનાવવું હોય તો એજ રીતે એકેકની ઉપર પડ રેડીને જમાવવું.

બ્લાં-માંશ મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, સોજી ખાંડ તોળા ૨॥, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉર્નફ્લૉઅરને એક બેાલમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને દુધપાક જેવુ કરવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મીલ્કને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર ભેળીને ચુલે મેલી કકરો પડેને ઉતારવું. અને મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર ભેળીને પછી કકડાવેલાં મીલ્કમાં એક માણુસે ઝીણી ધારે રેડવું અને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ બીજા માણુસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ભેળી

ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં યા આઇસમાં સુકી બંધાય ને ઉલટાવીને આખું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા ઍસૅન્સ નાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબૅરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ જામ સાથે ખાવું.

બ્લાં–માંશ સાગુ ચોખાનું.

બ્લાં–માંશ તાપીયોકાનું છાપેલું છે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે સોજા સાગુ ચોખા લઈ તેને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બીજો બધો સામાન તેટલોજ લઇને તેમજ એનું બ્લાં–માંશ બનાવવું.

બ્લાં–માંશ સાધારણ.

આએ ચોપડીમાં બ્લાં–માંશ બે જાતનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની દુધમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ જૅલેતીનની સંત્રાના રસ સાથની મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં બધો સામાન અડધોજ લઇને તેજ રીતે જૅલી બનાવીને ટેસ્ટ મુજબ માહે શૅરી તથા બ્રૅંડી પુરતો ભેળવો. પછી એજ બ્લાં–માંશ બે જાતનામાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં પેહલે એ ખરીયાની જૅલી ભરીને તેજ રીતે જમાવીને પછી તેજ રીતે તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાં–માંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઇવાળી છાલના સોજા પાકા સંત્રા ખપ જોગા લેવા અને તે બધાનાં ડીચકાં આગળથી સરખી ગોળ દોઢયાં જેટલી છાલ પૅનનાઇફથી કાપી કાઢવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળાથી ભાંજીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની જુદી જુદી જાતની બે મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને બીજા થોડા બીજી મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેકની ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી

છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવીને પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા. પછી પુરતાં આઇસના નાના કટકા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યા એવાંજ બીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને પછી પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમક સાથનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાનાં ડીચકાં ઉપર રાખી ગોઠવીને બેથી છઠી કલાક સુધી મુકી રાખ્યા પછી બંધાયને આઇસમાંથી કાઢી લુછીને ડીચકાં નીકળીને છુટાં પડે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર છરીવડે ડીચકાં આગલથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોય તો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી ઠંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આખો સંત્રો ભરવો અથવા તો બધીજ દુધની મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો મેળવી રંગીન મેળવણી કરીને એ બેઉ મેળવણી અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજું આઇસીનગ્લાસ પાંચ તોળાને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાશેર બદામની બીજને છોલી સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને માહે તે બરાબર ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળીને ઉતારી ઠંડું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી એ મેળવણીને છાલમાં ભરવી. ગમે તો ઍસૅન્સને બદલે રાજબૅરી; સ્ટ્રૉબૅરી, ગ્રીનગેજ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ અડધો રતલ લઇ તેમાં અડધો પાશેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી સોજી રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીથી છાંડી કાઢીને પછી મેળવણી ઠંડી થયા પછી અંદર એ ભેળવું. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદનજ સફેદ રહેશે નહી.

દુધ વગરની મેળવણી બનાવવા માટે આજ્ઞ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ખરીયાની છોલેલી છે તેમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલું છે તેવી જૅલી બનાવીને છાલમાં ભરવી અથવા પાંચ તોળા સોજા

જૅલેતીનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી ચાણેા તેાળેા લઇ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પેાતળી બાંધીને તે તથા તજનેા બે ઇંચ જેટલેા કટકેા માહે નાખી એક શેર સેાજી ખાંડ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇડાંની સફેદીને ખુબ તરેહ દેાહવીને અંદર તે ભેળવી પાછું ચુલે મુકી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવેા અને જરા બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના છ ચમચા માહે ભેળવેા. તે પછી મેળવણીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ફુક્કું થાયને સંત્રાની છાલમાં એ ભરવું.

બ્લાં--માંશ સીંગેાડાંનું.

નવાં સેાજાં સુકાં સીંગેાડાંને બારીક પાઉડર જેવાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલાં તેાળા ૬, સેાજી ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સેાજું દુધ શેર ૧॥, વૅનીલા ઍસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બદામને છેાલી ધેાઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગેાડાનાં આટાને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી આટાનેા સેજબી ગાંગેરેા થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને અંદર બદામને બરાબર ભેળીને એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી એક સાદાં મેાલ્ડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા મેાલ્ડમાં સેાજું ઑલીવ ઑઇલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તેા ટેસ્ટ મુજબ થેાડાંજ ટીપાં ગેાલાબનું અસન્સ પણ માહે નાખવું, તેમજ બદામને બદલે ગમે તેા બદામનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખવું અને બંધાયને ઉથળાવીને આખુંજ કાઢવું. મેાલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગે છે. એ બ્લાં-માંશનેા ટેસ્ટ સારેા થાય છે.

બહલી.

ગાય અથવા ભેંસ વ્યાએ તેનું પેહલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જેને ચીક કહે છે તે બીજા કાંઇ ઉપયોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવે છે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શેર ભરીને લેવો અને તેમાં સોજું તાજું દુધ અડધો શેર અથવા એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો શેર દુધ કાઢીને તે ચીકમાં ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજો ગોળ જે તે એક ચીજ અડધો શેર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શેરમાં કોઇ પણ દુધ નાખવું નહી પણ અમથોજ ચીક લેવો અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશેરજ ભેળી ગાળીને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાના ચીકની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં ઓછો કસ હોવાથી બીજા દાહડાના ચીકનીકાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ તો પણ મજાહની થાય છે, તોય જો કઠણ જોઇતી હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળું કરીને માહે તે ભેળવું. પણ ઉપર લખેલી ત્રણમાંની કોઇ પણ એક મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદનજ ઠંડી અમથીજ રાખવી અને એમાં ઘણો સોજો ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ અંદર સારીકાની મેળવવું. પછી એ ઠંડી મેળવણીને કલઈ ભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાના રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાં ઉપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવો. પણ જો તે પહેલા દાહડાનો હોય તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે નાળીયેરનું દુધ ભેળવું નહી

પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ભેંસનું યા ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા જેટલા એક શેર ચીકમાં તેટલુંજ દુધ ભેળવું, તેમજ બીજા તથા ત્રીજા દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવો અને ચીક સેજ ખારો લાગે તેટલું તેમાં નીમક ભેળીને પછી કપડાંથી ગાળવો. પણ એ કોઇબી ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાબ તથા જાયફળ નાખ્વું નહી પણ ત્રીજા દાહડાના ચીકમાં તેમાં લખ્યા મુજબ જરૂર ઇંડું ભેળવું. તે પછી બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહલીમાં લખેલી રીતે એને બાફવા મેલી ઘણી કઠણ બંધાય ને ઉતારી ઠંડી થાયને એ બહલી જલદી ભાગી જાય તેવી હોય છે માટે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાં અને તીખું પસંદ હોય તો એક વધારે લઇ એ બધાંને ધોવું અને તેમાં ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેગી પાતા ઉપર પીસીને માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવવું. પછી બહલી ભાગી જાય નહી તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જાદા ખપ જોગા કટલેસ સફાઇથી કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બધી બોરદુપર પીસેલો મસાલો સરખો પુરતો ચોપડીને પછી પાતળાની અથવા પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ અથવા રવો પુરતું નાખી કટલેસને તેની ઉપર મેલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલવે હલવે હથેલીથી દાબીને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર પુરતું વળગાવવું, પછી મોટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ જોગાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઢાઇ યા પેણામાંનું ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇડાંમાં તવાથાવડે મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથીજ ફેરવીને બેઉ પડ ઉપર ઘણું પુરતું ઇંડું લગાડી તવાથાવડેજ ઉંચકીને કકડેલાં ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇંડું લગાડેલા કટલેસ કઢાઇ યા પેણામાં સમાય તેટલા પાશે પાશે મુકવા અને હેઠેનું પડ રીકા લાલ રંગનું કકરૂં થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કટલેસ કાઢવા.

બાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ.

મજાહના ભરેલા મોટા પણ તદન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણાને મોટાં મોઢાંની તદનજ કોરડી બાટલીઓમાં પહેલ ઉપર સુધી ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધા દાણા હેઠે એકઠા થશે. તે પછી બધી બાટલીઓને ચપટ બુચ મારીને ઉપર ફુક્કા બાંધી લેવા. પછી બધી બાટલીઓ એકેક સાથે અથડે નહી માટે દરેકના છેક હેઠેના ભાગની ઉપર નાની ઉધણુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લઇને પછી એક મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં બધી બાટલીઓ પાશે પાશે ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલા ઉપર બળતે ઉંધાડું મુકી પાણીને બે કલાક સુધી ખુબ કકડાવવું. ત્યાર બાદ ઉતારવું અને તપેલાંમાંનું પાણી તદન ઠંડુ થાય પછી માહેથી બાટલીઓને કાઢી લેવી અને બધા ફુક્કા છોડી નાખીને બુચપર લાખ લગાડીને પૅક કરવું.

બાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહી, કારણ તે રહી શકશે નહી, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઇ ગયલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ડીચકાં કાઢીને સાફ કીધા પછી તદનજ કોરડી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોજું ઠંડું પાણી રેડવું. પછી ફુક્કાને પાણીમાં ભીનવીને બાટલીની ડોકની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લઇને પછી બાટલીઓની આશપાશ સુકું ઘાસ વીટાળી લઇ એકેક સાથે અડડીને ભાગે નહી તેમ મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકવી. પછી બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને કકરો પડવા માંડે કે તુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદનજ ઠંડું થાયને માહેથી બાટલીઓને કાઢી લુછીને દરેકની ઉપર મજબુત કાગજ વીટાળવું અને બાટલીના ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને એકેક સાથે અડડે નહી તેમ ગોઠવીને મુકીને સુકી જગ્યામાં રાખવી. ટાર્ટમાં અથવા ટાર્ટલૅટસમાં ભરવા બીજું કાંઇ હોય નહી ત્યારે એ દરાખને શીરો પાઇને તેમાં ભરવી અથવા બીજા કાંઇબી ઉપયોગમાં લેવી. એ દરાખ વર્શો સુધી રહી શકે છે.

બાફીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારૂં પટેટાના કટકા તળવા હોય તો સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને સોજા ધોઇ છાલ સાથે આખાજ એક તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને નરમ નહી પણ છાલ બરાબર નીકળે તેવાજ બફાયને ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી લેવા, ઘણા બાફવા નહી. પછી છાલને છરીવડે નહી પણ આંગળાંથીજ છોલી પટેટા ઠંડાં થાયને અકેક પટેટાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોઇયે તો એ અકેક કટકાના આડા બબે કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. સપાટ ભરેલી અને વધારે ખારા જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. પછી મોટી કઢાઈ અથવા કલઈવાળા પાટીયામાં આસરે એક શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે પટેટાના કટકા નાખી બળતું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે તેમાં ફરતું નીમકનું પાણી રેડીને ચમચથી મેળવવું અને તે બળેને ઉતારી ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા ઉપર લખ્યા મુજબજ આખા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથવડે છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ આખા પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેખી રોસ્ત પકાવેલી ચીજમાં એ નાખવા હોય તે પકવાન અડધું ચરે પછી તેમાં એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

દસ બાર વચલાં કદના સફેદ કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી કાઢી છાલ છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીનપીજ઼.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને ચાળીને તે નાનો એક ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને તેને

એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ભેળાને થેાડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદન નીતરૂં પાણી આવે તેને જાદાં કપડાંથી એક સેાજી તપેલીમાં ગાળી કાઢીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પણ મેાટા દાણા અડધેા શેરને માહે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને દાણા નરમ થાય પછી તે ચીમડાય તે આગમચ ઉતારી પાડી સેાજી ત્રાંબાંની કલઈવાળી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને અમથા એમજ અથવા માખણ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા. અથવા ઘીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ગેાશ્તના ચૅાપ અથવા ઘીપર પકાવેલાં ખરાં ગેાસ્તની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીમાં નાખ્યાથી ગ્રીનપીઝનેા રંગ મજાહનેા તેજદાર લીલેા થાય છે, અને રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં સેાદાબાઇકાર્બ ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણ રંગ લીલેા થાય છે. વધારે ગ્રીનપીસ બાફવા હેાય તેા તેનાં મીંજાન પ્રમાણે રાખનું યા સેાદાનુ પાણી વધારે કરવું.

બાફેલા નેાલકેાલ.

કુમળા નેાલકેાલને છેાલીને એક કલઇવાળી ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી માહે થેાડું નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મદયમ બળતે મુકવું અને નેાલકેાલ બરાબર નરમ થાયને કાઢીને જરા નીમક મરી સાથે અને ગમે તેા થેાડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇની સાથે ખાવું.

બાફેલા ડબલબીન.

એક શેર સેાજા મેાટા સુકાં ડબલબીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં થેાડા નીમક સાથે નાખવા અને તપેલીને ચુલે ઉઘાડી મેલી નરમ થાયને છેાલીને વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સેાજા મેાટા બે શેર પટેટાને છેાલીને આખાજ રાખવા. અને એક કલઇવાળા તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી પટેટા સાધારણ ખારા પસંદ હેાય તેા સપાટ ભરેલેા નાનેા એક

ચમચો નીમક અને જરા વધારે ખારા જોઈયે તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરી નીમકને એ પાણીમાં પીગળાવવી તેમાં પટેટા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણપર જરા ઇંગાર મુકવા અને પટેટા ડાજે નહી પણ સુકા થાયને કાઢીને દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરૂટ.

સીયાલાની રૂતુના બીટરૂટ હોય તો તેને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂતુના હોય તો તેને ભીનવવા નહી. પછી એક કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં બીટરૂટ મેલી તે ડુબે તે ઉપરાંત વધું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અવારનવાર ઉંપરની છાલ તપાસ્યા કરી તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બફાયલા સમજી ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી લઇ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથવડે ઘસીને છાલ કાઢી નાખી સાજા કરીને પછી બીટરૂટની બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગોસ્ત સાથે ખાવા હોય તો સરકામાં જરા માખણ, નીમક, મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને બીટરૂટની કાતરીઓ ઉપર એ રેડવું. મીઠા બીટરૂટ પસંદ હોય તો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખી તે ભેળાને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરૂટ હોય તો તેને કાપીને બાફયાથી અંદરનો રંગ પાણીમાં બધો ઓગળીને નીકળી જશે માટે મોટા પોહોળા પાટીયામાં આખાજ મુકીને બાફવા.

બાફેલા ભીંડા.

આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખ અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખેલું પાણી તૈયાર કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સાજા કુમળા ભીંડાને સાજા ધોઇને આખાજ રાખી એ પાણીમાં નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છોલીને કટકા કાપવા અને એક ડી તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો

એક ચમચો નીમક ભેળીને માહે સલગમના કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મૅશ્ડ કરી માહે મોટા બે ચમચા ભરી ડેરીની ક્રીમ અથવા એટલુંજ દુધ, ત્રણ તોળા સોજું કડણ માખણ તથા છુંદેલાં ઉજલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની મેળવી કલઈવાળા તપેલીમાં બે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા.

બાફેલી કુબેજ.

એક સોજી મોટી કૅબેજની ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેના ઉભા બે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડી થાયને એક પોહોળા કલઈવાળા પાટીયામાં બે શેર પાણી કકડાવી ઉતારીને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સોદાબાઇકાબ બે ચમઠી ભેળીને તેમાં કૅબેજને ડુબાડી તપેલાના પાછી ધીમે બળતે ઉઘાડી ચુલે મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને કલઈવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને દલેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી કોળમી.

તાજી કોળમીને કોટળાં કાઢી સમારી માહે કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢીને એક રતલ લઇ તેને ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણીમાં બે મુઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરા પડે અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખ્વી અને કોળમી બફાઇને ઉપર તરી આવેને કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં પાણી સુધાંજ નાખી કોરડી થાયને જરા નીમક છાંટી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સોજા વીટાળી ધોતાં સફેદ કપડાંમાં રાખ્વી. પછી વેલાતી રાઇને ચઢાવી તે તથા સરકો યા વેલાતી સૉસ સાથે ખાવી.

બાફેલી કૅાલીફ્લાવર.

મોટાં ફુલની નકકર કૅાલીફ્લાવર એક લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખ્વાં અને એક કલઇવાળી ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમ

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરી નીમક પીગળાવી કૉલીફ્લાવરનો ડાંડો ઉપર રહે અને ફુલવાળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કૉલીફ્લાવરને એક કલાક બોળી રાખવી, જેથી માહે ઝીણાં જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે. પછી તેમાંથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં કૉલીફ્લાવર મુકી ઉંઘાડું રાખી હેઠે બળવું રાખવું અને નરમ થાયને કાઢી અમથી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચોળીની સીંગ.

કુમળા પણ મજાહના મોટા લીલા દાણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીઝ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ આખીજ સીંગને બાફીને કાઢી લઇ છોલીને દાણા કાઢી ચઢાવેલી રાઇ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલી ફ્રેંચબીન્સ.

થોડી તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ લેવી અને તેને એમજ આખી રાખવી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપવી. પછી તેને સોજી ધોઇ આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખનું યા સોદાનું પાણી કરીને તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી માહે ફ્રેંચબીન્સ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને નરમ બફાયને કલઇવાળાં બોયાં યા ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢવું.

બાફેલી મરચી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક નાની મરચીને સમારી આખીજ રાખી પેટ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી સોજી કરીને બરાબર ધોવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો શેર દુધ ભેગીને તેમાં મરચીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી ધોતાં સોજાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી કલઇવાળી સાફ તપેલીમાં અમથું સોજું પાણી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં કપડાંમાં બાંધેલી મરચી મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું અને મરચી નરમ થાયને કપડાંમાંથી કાઢીને વેલાતી સૉસ સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હોય તો એક સોજા ભરેલાં હાફ્ફાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ધોઇને એક કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરઘી નરમ થઇ નહી હોય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલો સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઇડાંની સફેદી બાફવી હોય તો એક ઇડાંની સફેદી માટે બારીક છુંદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) તથા પંદર ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સમાં બે ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી જેટલાં ઇડાંની સફેદી હોય તેને સારૂં ઉપલે હીસાબે બધું જુદું જુદું તૈયાર કરવું. અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા મોટો કલઈ ભરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એ મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી સફેદજ રાખવી. અને ગમે તો થોડીમાં રંગ આઇસ્ક્રીમનો આગ્મે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેવો કીરમજનો રંગ થોડો ટીપાં ભેળીને આપણી મરજી મુજબ સફેદીને ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી સફેદ યા રંગીન જે હોય તેમાં ખાંડ તથા ઍસૅન્સ મેળવીને પાછો જરા કફ ચઢાવીને પછી તેનો ઉંચો નહી પણ ચપટો જેવો સફાઇથી ઢગલો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે તે ઉછળશે ત્યારે તેમાં સફેદીને છરીવડેજ સેરવી દઇને તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. દાઢ બે મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઉંઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઈ ખીલી જઇને સપાટીની ઉપરથી કઠણ થઈ હોય તો તુર્તજ સોજા ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સફેદીને કાઢીને મોટી રકાબીમાં મુકવી અને માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા રકાબીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તેને કાઢી નાખવું અને ઠંડી થાયને કોઇબી મીઠાઇની ઉપર એ સફેદીને પાંથરવા

અથવા ઢગલો મુકવા છાપેલું હોય તે મુજબ તેની ઉપર મેલીને છરીવડે સફાઇ કરવી તેમજ ઉપર મુજબ થોડી રંગીન પણ બનાવીને સફેદ સફેદી મુકયા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીના અડધાં ફાડચાં જેટલાં રંગીન ટીપકાં મુકયાથી શોભે છે. પણ સફેદીને અગાઉથી બારી રાખ્યાથી તે બીગડી જાય છે માટે જ્યારે મુકવા જોઇયે ત્યારે તુર્તજ બનાવવી.

બાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં ઘણાં સોજાં કુમળાં ગોસ્તની રાંનનો આસરે ત્રણ રતલનો એક કટકો લેવો અને તેને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકથી બે વખત સોજું ધોઈ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળી બેવડું કરી સોજી દોરીથી બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં મુકી એ ડુબે તે ઉપરાંત ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતે મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને બળતું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘણો સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માદીનું ગોસ્ત ચરતું નથી માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાળુ કંદ.

ખપ મુજબના સોજા રતાળુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો ધોઇ કલઇવાળી ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરતું ઠંડું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલ છોલીને દલેલી રાઇ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટે તો જરા નીમક પણ લઇને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો લાલ છાલનો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાળુ કંદ બાફવા છાપેલો છે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળાં હોય તો આખાંજ રાખીને સોજાં ધોવાં. પણ મોટાં હોય તો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને

કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે કુચે તેટલ કકડાવેલાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી લઇ સોજાં કપડાંથી ઘસીને લુછવાં. મોટાં ગાજરની કાપેલી સ્લાઇસને પણ ફુકાં પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં ઓસાવી કાઢીને બરાબર કોરડાં કરવાં અને નાનાં હોય તેની તો છાલ છોલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લ બાર્લીને સોજી ધોઇ એક કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું સોજું પાણી બે શેર રેડીને પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સાફ કપડાથી બધું પાણી ગાળીને તેમાં સોજી ખાંડ છઢી તોળા ભેળી ઉપયોગમાં લેવું. એ પાણી સીક માણસને પાય છે માટે ડોકટરની રજા હોય તો ખાટાં લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં પાતી વખત એ પાણીમાં નાખવાં. બીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લીને સોજી ધોઇ કોડીનાં સોજાં વાસણમાં નાખી માહે છઢી તોળા ખાંડ નાખી તેમાં સવા શેર સોજું કકડતું પાણી રેડીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કપડાંથી ગાળીને વાપરવું.

બાર્લી વૉટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળાને સોજાં કોડીનાં બોલમાં નાખી અડધો પાશેર સોજું ઠંડું પાણી તેમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી અંદર સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એક શેર કકડા પડતાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર માહે ભેળવું, બધું એકદમ રેડવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. તે પછી ચુલે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાંચ મીનીટ થાયને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને સીક માણસને ખપ જોગું એમાંથી આપવું. ડૉકટરની રજા હોય તો ટેસ્ટ માટે માહે થોડાં ટીપાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાખવો.

બાર્લી શુગર, ડ્રૉપ્સ તથા મીઠાઇની બદામ.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છે તેમાં બાર્લી શુગર માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનું ઍસૅન્સ એક ચમચી ભેળવું અને આગમચથી સાફ મારબલના પત્થરની ઉપર જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની ઉપર એ શીરાને રેડી દઇ ગરમ હોય તેટલાંજ તેની લાંબી લાંબી ચીપ કાપી છરીવડે પથર ઉપરથી ઉપાડીને તેને વળ દઇ લાંબી લાંબી બાર્લી શુગર કરવી. ડ્રૉપ્સ બનાવવા હોય તો લીંબુનું અથવા કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળીને તેની બધી સરખી ઝીણી દડીઓ બનાવવી. મોગલ મીઠાઇવાળા મીઠાઇની બદામ બનાવે છે તેને માટે પણ બાર્લી શુગરના જેવોજ શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનું ઍસૅન્સ ભેળીને તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દોઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના દોઢ ઇંચ સમચોરસ કટકા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલેલી સોજી બદામનું એકેક ફાડચું મુકી બેવડું વાળીને કીનારીને દાબીને વળગાવવું.

બાલસાંડ.

કોળમીના સોજા સુકા છોલા રતલ ૦।।।, સોજું ઘી શેર ૧, આદુ રતલ ૦।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, સોજી મરચાંની ભુકી તોળા ૪, વાટેલું નીમક તોળો ૧, લસણના વચલા કડા ૩, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ધોવો. આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ ચુંછા ફેંકી દેવા. છોલાને સરકાથી ધોઇને પછી કોડીનાં વાસણમાં થોડા સરકા સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સરકામાંથી કાઢીને સોજા ઢીપડાં ઉપર બારીક છુંદવા. પછી પોણો શેર ઘી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને ભેળીને સાંકડાં મોઢાંની સાફ બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાશેર ઘી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઇડાંમાંથી તુર્તનીજ નીકળેલી અને જેનો કશો

આકાર પણ થયલો હોય નહી તેવી ઘણીજ બારીક કોળમી જેને કોળમ કહે છે તેનું બાલસાંઉ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ધોઇ બરાબર સોજી કરી તડકે મુકી તદન કોરડી કરીને પછી તેનું બાલસાંઉ બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી બાટલીઓમાં બાલસાંઉ ભરી ચપટ બુચ મારી રાજમથી પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેનો ખપ પડે ત્યારે ઉપરનું ઘી સોજાં વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઉ સોજા ચમચાથી કાઢીને પછી પેલું કાઢેલું ઘી ઉપર પાછું મુકવું અને કાઢેલું બાલસાંઉ તળીને ખાવું. કોળમમાં નીમક જરા વધારે નાખવું. એ બાલસાંઉ મજાહનું લાગે છે.

બાલસાંઉ ૨ જું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી મોટી તાજી કોળમી રતલ ૨॥, કાંદા તથા ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી દરેક શેર ૧, આદુ શેર ૦।, ઘણા બારીક છુંદેલા ધાણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા લસણ દરેક તોળા ૩, લીંબુનાં ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, ૬ લીંબુની છાલ, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને સાફ કરી એનો પણ બારીક ભુકો કાપવો. આદુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ધોઇ લુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ધોવી નહી પણ લુંછી બરાબર સોજી કરી ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદીને તેમાં નીમક ભેળીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ બધા સામાનને ભેળી એક બાટલી તેલમાં અર્ધકચરૂં તળી ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી બીજાં તેલને કકડાવી તે ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઉની ઉપર ચાર આંગળ જેટલું રેડવું. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. અને ખપ પડે ત્યારે કાઢીને ઘી અથવા તેલમાં તળીને ખાવું. પેહલાં બાલસાંઉમાં લખ્યા મુજબ પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ બાલસાંઉથી જરા અધુરી ભરીને ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે બુચ મારીને પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જું.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦ll, વાટેલું નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧l, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ૪ ની છાલ, સોજું ઘી તથા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

કોળમીને બાફી કોટળાં કાઢી તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સરકામાં બારીક પીસવી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલી એ બેઉ તથા લીંબુની છાલ તથા મરચાંને બારીક પીસવું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભેળી એ બધુ તળાય તેટલાં ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મેલી માહે બધો ભેળેલો સામાન નાખી કોળમી ડાજે નહી અને કાંદા નરમ થઈ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાં સુધી સંભાળથી તળીને ઉતારી ઠંડુ પડેને બરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોય તો ઉપર થોડાં ઑરેંજનાં ઝાડનાં સાફ કીધેલાં પાદડાં મુકીને પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર ચાંમડુ બાંધી લેવું.

બાસુદી.

નવાં પસ્તાં, નવી બદામની બીજ તથા નવી સોજી ચારોળી ત્રણે મળી શેર ૦l ને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક પાંચ વાલને છુંદવું. ત્યાર બાદ સોજા તાજા બે શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુંટયા કરવું અને અડધું દુધ બળી જાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ને માહે સોજી મેદા ખાંડ અડધો શેર તથા ઉપલો બધો સામાન ભેળીને બાસુદી પીવી.

બીફ તી.

સોજું ગાયનું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્તનો એક રતલનો આખો એકજ કટકો લેવો અને તેની ઉપરની બધી ચરબી સંઉ કાઢી નાખી બરાબર સોજું કરીને પછી સોજાં જરા જાદાં સફેદ કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં બોળી નીચવીને તે વડે ગોસ્તને

બરાબર લુંછીને સાફ કરવું. પછી એની ૦ા ઇંચ કરતાં સેજ જાદી બધી મેાટી સ્લાઇસ કાપીને એ પાશે પાશે સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મુકીને માહે સેાજું ઠંડું પાણી એક બાટલી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે વીસ મીનીટ ઉકાળવું તે પછી ઉતારી ઉપર મેલ હેાય તેા તેને તદન સાફ આંધરાંની ચપચથી કાઢી નાખીને બધા રસને સાફ બેાલમાં કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક ટેસ્ટ મુજબ ભેળાને પછી ભીનવીને નીચવેલાં જાદાં ઘટ સેાજાં કપડાંથી બે વખત ગાળી સેજબી સુપમાં ચીકાસ લાગે તેા ફરી એકવાર કપડાંને ધેાઇને પાછું ગાળવું આએ બીફ ટી સેજ સ્ત્રોંગ થાય છે.

બીજી રીતે બીફ ટી બનાવવા માટે ઉપર મુજબનું એક રતલ ગાયનું સેાજું ગેાસ્ત લઇ એમજ સાફ કરી ધેાયલાં કપડાંથી લુછવું અને એ આખેા કટકેા મુકતાં તપેલીમાં બેારડુપર જરા જગ્યા ખાલી રહે તેવી ઉપર લખ્યા મુજબની એક તપેલીમાં મુકીને માહે દેાઢ પાઇંટ ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકવું અને જો ઘરમાં વેલાતી ચુલાની મેાટી ભઠ્ઠી હેાય તેા તેના સળગેલા ચુલાની પાશેની ખાલી જગ્યા ઉપર જ્યાં તાપ લાગી શકે ત્યાં તપેલી મુકવી અને એક કલાક થાયને ત્યાંથી ઉંચકી ઉપર મુજબ ગાળીને ટેસ્ટ પુરતું નીમક ભેળાને ઉપયેાગમાં લેવું. પણ જો એવી ભઠ્ઠી નહી હેાય તેા પછી એક સગડીમાં છુટા છુટા ઘણા સેજ ઇંગાર મુકીને તેની ઉપર તપેલી મુકી ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ પાછા એટલા થેાડાજ મુકતાં રેહવું અને એ રીતે એક કલાક પછી ઉતારીને ઉપર મુજબજ એ સુપ બનાવીને ગાળવેા. દર વખત પાતી વેળા બધા સુપને ગરમ કરવેા નહી પણ બધાની અંદરથી જેટલેા આપવેા હેાય તેટલાનેજ એક રૂપાંનાં લાંબાં ઉંડાં ગ્લાસમાં કાઢીને એક તપેલીમાં કકડતાં પાણીમાં એ ગ્લાસને ઉંઘાડું મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને પીવા જેટલેા સુપ ગરમ થાયને કાઢીને દર્દીને આપી દર વખત એમજ ગરમ કરવેા, ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવેા નહી. આએ બીફ ટી ઉપર પહેલી બનાવવા લખી છે તેના જેટલી સ્ત્રોંગ નહી પણ તે કરતાંબી વીક થાય છે. એ બેઉ રીતથી બનાવેલી બીફ ટી તદનજ નીતરી અને મજાહુની ફીકા કેરબાના રંગની થાય છે.

બીસ્કીટ આઇસીંગ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં માખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો ૦ા ઇંચ જાદો બનાવી તેનાં પતળી કીનારીનાં દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં ગ્લાસ અથવા ગોળ બીસ્કીટ કટરવડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને તેની વચોવચમાં સરખા અડધી ઇંચ જેટલા ગોળ ગાળા કાપીને પેસ્ટની બધી ગોળ રીંગ જેવું કરવું અને ઇડાંના સફેદીને દોહવીને તેની ઉપર લગાડી તે પર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને જરા છેટે છેટે ગોઠવીને મુકી ધીમી ભઠીમાં ફીકી લાલ ભુંજવી. પછી આએ ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવી તેને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી તે સુકાવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવી અને તે સુકાયને કાઢીને તેની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની જેલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પફ પેસ્ટ પાઇનાની ઉપર મુજબ રીંગ બનાવવાને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તેના ઉપલા રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરારૂટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજ્જું માખણ શેર ૧ા, સોજો આરારૂટ તથા દલેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૨, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. માખણને કોઠીનાં મોટાં વાસણમાં ઘુંટી ઘણું નરમ કરી ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી પતળાં કરી માહે તે મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવીને બોલમાંથી કાઢી સારૂકાની ગુંદી પાટીયાં અથવા સાફ ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા ગ્લાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ એાટમીલ.

મીલને પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭॥, ભરડેલા એાટમીલ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭॥, તાજું ઇંડું ૧, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, સાટા માટે બીજો આટો તથા લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘ નહી તેમ સેકી સુકો કરી પાટીયાં ઉપર નાખી તેમાં સોદા તથા એાટમીલ ભેળી માખણને તાવી માહે તેને સારીકાની મેળવી ઇંડાંને ભાંજી તેમાં નાનો એક ચમચો ભરી ઠંડું પાણી રેડી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દાહવીને પછી અંદર એ ખપતું ભેળીને આટો બાંધવો. ત્યારબાદ પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેલણને પણ સાટો લગાડીને ઘણુંંજ પતળું વણી પતળા કીનારીનાં તંબલરને પણ આટો લગાડીને તે કીનારીથી ગોલ બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

બીસ્કીટ કરાકરી.

આજ વીવીધ વાંનીમાં બટર બીસ્કીટ નવસારીની છાપેલી છે તે મુજબની આટાની મેળવણી તૈયાર કરવી અથવા બીસ્કીટ બટર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આટાની મેળવણી બનાવી ફીંગર બીસ્કીટ જેટલો જાદો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઇદાર ગોલ વીટો હથેલીવડે પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ અકેક સાથે વલગાવીને જોડી લઇ તેનાં ગોલ વલાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંગ્રેજી આઠના આંકડાની કાની યા એવાજ બીજા કોઈપણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ બીસ્કીટ કરતાં એ કરાકરી પતળી હોવાથી જલદી ભુંજાશે.

બીસ્કીટ કાર્નરોકસ સોલ્યુબલ ફુડની.

કાર્નરીકસ ફુડ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

ખાંડને ફુડમાં ભેળા તેમાં હઢી તોળા માખણ મેળવી જરા ઠંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લખોટી જેટલી બાર ગોળીઓ કરીને હથેલી ઉપરજ એની રૂપ્યા જેટલી મોટી બીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી થાળી ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઇંગાર મુકીને ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ભુંજાતાં પંથરાઇને નાની પુરી જેટલી થશે. એ બીસ્કીટ સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

બીસ્કીટ ક્રીમ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કાપેલા કટકા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘ નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ટેબલપર નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી વચમાં ખાડો પાડી ઇડાં ભાંજીને પછી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે એ નાખી મુરબ્બો તથા ખાંડ ભેળી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલીપર જરા સાટો લઇને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાબીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી. ગમે તો ગુંદતી વખત માહે લીંબુનું ઍસૅન્સ એક ચમચી ભેળવું.

બીસ્કીટ ખારી.

મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળી તેમાં બારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોય તો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ પાંચ તોળા ભેળી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ માખણનો બનાવી તેના કરતાં કટકા મોટા કાપીને તે એકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો અડધી ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો રોટલો તેમાંજ લખેલી રીતે વારેનવાર ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ ફેરવ્યા કરીને વણવો

અને બીસ્કીટ કટર અથવા ઘણી પતળી કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી ઘેરી બદામી રંગની ભુંજવી. એ બીસ્કીટ માટે ચરબી અથવા ઘી નો ક્રસ્ટ કરવો નહી.

બીસ્કીટ ખીરી દહીની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજીું કકણુ ચીકાસવાળુ' ઘી શેર ૦।।, Brown & Polson's Paisley Flour તથા બારીક વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૧।।, સોજુ' કકણુ દહી તથા લગાડવાનુ' ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ઘી નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી નીમક નાખી આટામાં બેઉ સારીકાની મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખી ખપતુ' ખપતું દહી નાખી સેજ કકણુ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંથરી પોહોળો કરીને પછી પેસ્લી ફ્લૉઅરને વાટી તેમા કગરસ હોય તે ભાંજને પાઉડર જેવો કરી આટાની ઉપર ભભરાવી બીજી દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો. ત્યાર બાદ હથેલીપર જરા સાટો લઇ આટાના વચલાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલી ઉપરજ તેની સફાઇદાર ગોળ અડધી ઇંચ જાદી બીસ્કીટ થાપી એમજ રાખવી અથવા પાટીયાંની ઉપર મેલી વચોવચમાં અંગોઠો ખોસીને આરપાર સરખો ગોળ ખાડો પાડી સફાઇથી સરખી રીંગ જેવી બીસ્કીટ કરવી અને આએ વીવીધ વાનીમાં બીસ્કીટ બટર નવસારીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલાં પત્રાંમાં અથવા બુતચામાં અડધી ઇંચ જેટલી અકેકથી દુર બીસ્કીટ મુકી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી પણ એ બીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાય છે, નવસારીની બીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગતો નથી. પેજલી ફ્લૉઅર નહી હોય તો તેને બદલે સોદાબાઇકાર્બ ૦। તોળો વાટીને નાખવો. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી લાગે છે.

બીસ્કીટ ચીઝ

ઉપર બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદા પફ પેસ્ટ વણવો અને વેલાતી

પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઇ એ વણેલા પફ પેસ્ટના સરખા અડધા ભાગ ઉપર બધે એક સરખો ભભરાવી બાકી રહેલા અડધા પફ પેસ્ટને ઉપર વાળી લઇને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જાડું સફાઇથી સરખું વણીને બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી બાળાને પડ છુટાં પડે તેમ ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર કકરી ભુંજવી. એ બીસ્કીટ મજાહની લાગે છે.

બીસ્કીટ ચીજ ૨ જી.

ગીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, દળેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ચમઠી ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ.

દળેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક ઇડાંની સફેદી ભેળી નરમ કરીને પછી ખાંડ મેળવી બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદી નાખીને પછી બેઉ ઍસૅન્સને ચૉકોલેટમાં ભેળીને બધો સામાન બરાબર મેળવવો. પછી એની સોપારી જેટલી ગોળીઓ કરી તેને ઠંડું પાણી જરા લગાડીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

બીસ્કોટ ચૉકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, સોજું માખણ રતલ ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૭।।, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં. પછી માખણને ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ૦। રતલ ખાંડ, ઇડાં તથા બેકીંગ પાઉડર ભેળીને એ બધું આટામાં મેળવી ગુંદીને જરૂર પડે તો જરા સાટો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી જુદા જુદા આકારનાં બીસ્કીટ કટરવડે કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી બાકી રહેલા સામાનને કલઇવાળી તપેલીમાં ચૉકોલેટ સાથે ભેળી નરમ થાય તેટલું પાણી એમાં મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઍસૅન્સ ભેળીને ઉતારી ઠંડું થાયને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

બીસ્કીટ ચોખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી આટામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધી ઉપર બીસ્કીટ ચૉકોલેટની ૨ જી માં લખ્યા મુજબ વણી તેજ રીતે બીસ્કીટ કાપીને તેમજ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ જડજીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, બોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૦।।, તાજાં ઇડાં ૬, શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને દાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ભેળી આટામાં એ તથા બાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સફેદ કોરૂ કાગજ પાંથરીને તેના ઉપર ચમચાથી છુટી છુટી મેળવણી નાખીને પછી તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

બીસ્કીટ જમ.

ચાળેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજું ઇડું ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ બે આનીનાં અડધાં વજનનો, રાજબૅરી જામ ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને આટામાં સારીકાની મેળવી ઘણું સુકું લાગે તો વણાય તેવું જરા કઠણ કરવા માટે સેજ દુધ નાખી ગુંદીને બાંધી ઘટે તોજ સેજ સાટો પાટીયાં ઉપર છાંટીને સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડું વણી ગોળ સાદાં બીસ્કીટ કટર અથવા પતળી ધારનાં નાનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સેજ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી કાઢીને તેમાંની અડધી બીસ્કીટનાં હેઠેનાં પડની ઉપર થોડી થોડી જામ ચોપડી બાકી રહેલી અડધી બીસ્કીટને તેલાં જામ ચોપડેલાં બીસ્કીટનાં પડ સાથે પછવાડેનાં પડથી વળગાવવી.

બીસ્કીટ તજની.

દલેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, પાઉદર જેવી બારીક છુંદેલી તજ તોળા ૨॥, બ્રૅડી અથવા રમ દારૂ વાઇનગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને દાઝે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી એકેક પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી પાણીથી આટો બાંધીને સારીકાની ગુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની કાપી

ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મેળા ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણો કઠણુ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડી કટકા કાપીને એકેક પર કટકા મુકીને પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને જાડું સફાઇથી વણવું. પછી બે ઇંચ જેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મજાહની સરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ ધારદાર છરીવડે કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેળવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી કઢાઇમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી બીસ્કીટ મુકી હેઠેનું પડ કકરૂં ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રોળ ખારાં તથા મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમથો યા કેસર નાખેલો પણ તેના કરતાં બેવડો શીરો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો ઠંડો થયો હોય તો પાછો જરા ગરમ કરીને તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરો પીયે પછી જરા વારે કાઢી લેવી. માહે ઘણો વાર રાખવી નહી તેથી તદન પોચી થઈ જશે.

બીસ્કીટ ડ્રોપ્સ.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, ચોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચી ૧..

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાવાના કાંટાવડે દાળને ખુબ હોલવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં ખાંડ મેળવી જરા જરા કરી માહે બધો આટો બરાબર ભેળી કૅરવેસીદ તથા ગોલાબ

નાખવેા અને વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર એકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મેળી મધ્યમ ભઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

બીસ્કીટ દોવર.

મીલનેા પહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, સેાજી મેદા ખાંડ તથા સેાજું કઠણુ માખણ દરેક શેર ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨, સાટા માટે બીજેા આટેા ખપ મુજબ.

ડાજે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકેા કરવેા. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ ફક ચઢાવી માખણને ઘુંટી ઘણું નરમ કરીને દાળ તથા સફેદીમાં મેળવીને પછી એમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી ગુંદીને આટેા બાંધવેા. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર સાટેા છાંટીને પતળું વણી ગેાળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાં ઉપર મુકીને ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગે છે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

સેાજાં નાળાયેરને બારીક દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદ ખમણેલું નાળાયેર તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ.

નાળાયેરમાં ખાંડ ભેળી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાંખી ખુબ મેળવીને કઠણુ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર પાંથરી તેની ઉપર એકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને ખાવાના કાંટાવડે મુકીને તેનેા પડારેકેા આકાર કરી ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં સુકવવી, પણુ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઉપર પેહલી નાળીયેરની બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર તેાળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તેાળા ૧૨ાા, Brown & Polson's કૅાર્નફ્લૅાઅર તેાળા ૩ાા, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી.

સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવી નાળીયેરને ચુલા આગલ મેળી તેમાં સફેદી ભેળીને પછી ખાંડ તથા કૉર્નફ્લોઅર મેળવવું અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર વેફર પેપર પાંથરી તેમાં છેટે છેટે એકેક નાનો ચમચો ભરી એ મેળવણી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ નેપલ્સ.

મીલનો પ્હેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૯ ઇડાંની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાટા માટે બીજો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવી એમાં બધો સામાન ભેળી વણાય તેવું કરવા ખપતો ખપતો ગોલાબ નાંખીને કઠણ આટો બાંધવો. પછી સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ પટેટાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે મોટા સોજા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર ચમચાવડે કાઢીને તે ૦। રતલ લેવો અને તેને પોટેટો મેશરથી અથવા ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું અને તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે પટેટામાં ભેળી બારીક છુંદીને ચાળેલી અડધો રતલ ખાંડ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલો ઑરેંજનો વલાતી સુકો મુરબ્બો બે તોળા ભેળીને પછી છેલ્લે આઠ ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવી તે ભેળવી. પણ આએ રીતે મેળવણી તૈયાર થાય તે આગમચ જાદાં સફેદ કોરાં કાગજના નાના ચોરસ દાબડા બનાવી લાહીથી વળગાવીને તૈયાર કરી ઉપરથી ઉંઘાડા રાખવા અને તેની અંદર થોડું સોજું સૅલેડ ઑઇલ લગાડીને આએ પટેટાની મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને મરજી પડે તો બીસ્કીટની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની જૅલી જરા મુકવી.

બીસ્કીટ પસતાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦।, તાજાં ૧૦ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી ઘણુંજ બારીક છુંદી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળાને પછી બાકીનો બીજો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો. પછી સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક ફીનારીનાં લીકરગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, દલેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ તથા ખાંડ બરાબર ભેળીને પછી ખપતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બધા સરખા ગોળ ગોળા કરી પાઠીયાંની ઉપર મુકીને હાથની હથેલીવડે વણીને હાથનાં આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કીટ કરવી. પછી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફ્રુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, કૅસ્ટર શુગર; માખણ તથા તાજી રાજબૅરી અથવા સ્ત્રોબૅરી ખપ મુજબ.

ડાજે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકો કરવો. પછી બે ઇડાંની દાળને છુંદેલી ખાંડ સાથે સારીકાની મેળવીને તેમાં આટો તથા આખું એક ઈંડું ભેળા બે ચમટી ભરી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકી રહેલી બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળા

ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ઈંચ જેટલી જાદી પાંથરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને ઠંડી થાય ત્યારે લાંબા આકારની બીસ્કીટ કાપવી અને થોડી રાજ્બેરી યા સ્ટ્રૉબેરીને ભચડીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં કૅસ્ટર શુગર ભેળી કણ કરીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

બીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા સોજું કણ માખણ દરેક રતલ ૦।, પદરખાંનાંનું તદન તાજું હૉપ્સનું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦॥, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

રવાને ચાળવો અને આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી બેઉ ભેળીને તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી ખપ પડે તો જરા પાણી લઈ કણ આટો બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંહ્‌વાળી જગ્યામાં રહેવા દઈ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની મોટી બીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઈદાર ગોળ વીટા કરી છરીવડે તેની બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટના કાપેલા છેડા ઉપર હેઠે રહે તેમ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલા નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૦॥, ઘણું સોજું પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦।, મેદા ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧॥, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦॥, ઘણી સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી પાઈંટ ૧, તાજું ઇંડું ૧.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જુદા રાખવા અને એક

ભાગમાં ખાંડ તથા ઈંડું બરાબર મેળવી થોડી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદીને ઘણુંજ પોચું લાહી જેવું કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં સોજાં કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારના બાકી રહેલાં બે ભાગ રવા તથા આટામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી તેમાં કૅરવેસીદ, નીમક તથા સાત તોળા ઘી ભેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડી હોય તેને જુદી કાઢીને હેઠેના ઠરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદીને બાકી રહેલાં ઘીમાંથી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું લગાડવું અને હથેલીને જરા ઘી ચોપડી એ બાંધેલા આટામાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે એકેક સાથે અથડે તેમ નહી પણ બબે ઈંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. કારણ પાશે પાશે હોય છે તો ભુંજાતાં બીસ્કીટ ખીળીને પછી એકેક સાથે વળગી જાય છે. તે પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બબરચીખાંનાંમાં ઉંફવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ઘીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડીને મધ્યમ ભઠ્ઠામાં પીળા ફીકા રંગની કકરી બીસ્કીટ ભુંજીને ગરમ હોય તેઠલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવું. ગમે તો નવટાંક સોજી બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી બીસ્કીટનો આટો ગુંદયા પછી માહે તે ભેળવી. બીસ્કીટ તંદુરમાં ભુંજવી હોય તો ગોળ પત્રાંમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીમાં ઉપર લખેલી રીતે બીસ્કીટ બનાવી ખમીર ચઢવા માટે તેમાં મુકીને રહેવા દીધા પછી જ્યારે ખમીર ચઢી ખીલીને તૈયાર થાય ત્યારે તંદુરમાં થોડી રેતી પાંથરી તેને ચુલે માટે બળતે મુકી ઢાંકણુ ઉપર ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર સળગાવીને તંદુર બરાબર ગરમ થાય ત્યારે બળતું કાઢી નાખી હેઠે ઘણાજ સેજ ઇંગાર ગખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઇ ઉપર લખ્યા મુજબ બીસ્કીટને ઘી ચોપડાને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવી. તંદુરમાં ભુંજાતાં લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગે છે. તંદુર નહી હોય તો ઉપર મુજબ ત્રાંબાના ખુનચામાં બીસ્કીટ મેલી બીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહી માટે હેઠે ભોંય ઉપર ચાર ઇંટ અથવા

નળીયાંને છુટાં છુટાં સરખાં ગોઠવીને મુકી તેની વચમાં રાખ પાંથરી સળગાવેલા કોલસાને તેમાં છુટા છુટા ઘણાજ થોડા મુકવા અને ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર બીસ્કીટ ભરેલો ખુનચો ગોઠવીને સરખો મુકી તેની ઉપર બીજો કલઇવાળો ખુનચો ઉલટો ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસતાં રહેવું અને બીસ્કીટ હેઠેથી પીળા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ થોડા કોલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી બીસ્કીટ બરાબર કકરી ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર મેલીયાથી બીસ્કીટ ત્યાંથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાજી જશે અને અંદરથી તો કાચી નરમ રહેશે તેટલા માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજાતી વેળા વારંવાર ઉપરનો ખુનચો ઉંઘાડયા કરવો નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઈ બીસ્કીટ ફુલેલી રહેશે નહી પણ દબાઇને બેસી જશે. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. બનતાં સુધી તો એ બીસ્કીટને ભઠીમાંજ ભુંજવી. પણ ભુંજાયા પછી એ બીસ્કીટ પહેલે અંદરથી પાંઉનીકાની નરમ રહેશે, તેને કકરી થવા માટે પાછી ગરમ ભઠીમાં મુકવી જોઇયે. પણ ભઠીમાં નહીજ બને તો પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી, કારણ ભઠીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજાય છે.

બીસ્કીટ બદામની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો બારીક સફેદ રવો; નવી બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, ગોલાબ તથા આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી એમાં ખાંડ મેળવી રવો બરાબર ભેળીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી અંદર બદામ મેળવી સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ભેળી બધું બરાબર એકરસ કરીને કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ હથેલીને ગોલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા એ મેળવણીના ગોળા કરી દાબીને ચપટા કરી સોજા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં ગોઠવીને મુકી

નવા સુતારાની સળીના કટકાથી ઉપર કાંઈ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ ઉપર દાબીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ ઑન્જર્સ પુડની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ કાર્નરીકસ પુડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે પુડને બદલે આગ્મે પુડ લઇને તેજ રીતે એની બીસ્કીટ બનાવવી. એ બીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકી છે અને એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઘઉંના આટાને ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં આટો અને પછી બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજુ કઠણ માખણ રતલ ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. જેમ કરતાં આટો કઠણ રહે તો બીજું જરા દુધ નાખવું. ત્યાર બાદ ટેબલ યા પાટીયાંપર જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પતળુ વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યાં તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ યૉર્કશીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ માખણ રતલ ૦।, સોડાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડુ ૧, ઘાડી છાસ ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દોહવીને આટામાં મેળવ્યા પછી બાકીનો બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળી ખપતી ખપતી છાસ નાખી પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. પછી જરા સાટો છાંટી ૦। ઇંચ જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ રૉક.

સોજી બદામની બીજ તોળા ૩, સુકો ઑરેંજનો વેલાતી મુરબ્બો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨॥, કડવી બદામ તોળો ૧, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી. બેઉ બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરબ્બાને ઘણો બારીક કાપવો. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક નાનો ચમચો ભરીને આએ મેળવણી મેલી ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ વૅનીલા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, કઠણ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, અથવા સોડાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી

માખણને ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇડાં, દરાખ તથા વૅનીલા ભેળી છેલ્લે આટામાં બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળાને હથેલીની ઉપર પુરતો સાટો લઈ તેની ઉપર આએ મેળવણીની ઝીણી ગોળાઓ સફાઇથી કરીને હથેલી ઉપરજ થાપવી અથવા ટેબલપર સાટો નાખી તેની ઉપર એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલુ પતળું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા પતળા કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાંમાં આટો ભભરાવી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાય છે.

બીસ્કીટ વૅનીશયન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, રાજબૅરી જામ અથવા બીજી કોઇ સોજી જામ તથા આઇસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાબી રંગની બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક મોટાં બોલ યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે ભેળી બ્રૅંડી રેડી માખણને પીગળાવી તે તથા ખાંડ મેળવીને પછી બધો આટો જરા જરા કરી અંદર બરાબર ભેળીને લાકડાંનાં સોટાવડે ખુબ તરેહ મેળવી કીનારીવાળાં ભુંજવાનાં સાફ પત્રાં યા સોજી કલઇ ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ૦।। ઇંચ જેટલી પતળી એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ધારદાર ચાલતી છરીવડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને પછી કાપેલા ભાગની ઉપર જામ ચોપડવી. પછી કાપેલી તરફથી બેઉ કટકાને પાછા સાથે જોડીને એ રીતે બધા કટકા આખા કીધા પછી અડધી બીસ્કીટની ઉપર સફેદ અને અડધીની ઉપર ગોલાબી આઇસીંગ ૦। ઇંચ જેટલી સફાઇથી પાંથરી તે સુકાવા માટે પાછી ઠંડી ભઠ્ઠી. યા તંદુરમાં મુકવી.

બીસ્કીટ વૉટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, સોજું માખણ તોળો ૧ા, દેશીની દુધની કઠણ ક્રીમ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી વણાય તેવો કઠણ જરા ઠંડું પાણી નાખીને બાંધીને પછી તેની ઉપર વેળણ થોકી થોકીને ખુબ કેળવવો. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર બીજો જરા આટો છાંટીને તેની ઉપર વેફર જેવો પતળો વણી ગોળ બીસકીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં વાઇન ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટા અથવા કાંમરીની ચીપવડે ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ સવાદીષ્ટ રંગાન.

તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઇસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ઍસૅન્સ નાખી એકેક ચમચી કરી બધી ખાંડ માહે મેળવીને બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરી તેના બે ભાગ કરી એક સફેદ રાખી બીજામાં રંગ મેળવો અને સફેદ જાદાં કોરાં કાંગજને માખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણી છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેળીને મધયમ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી અને બીસ્કીટનો રંગ બદલાઇને ખુલ્લો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્ત્રીસબરી પુણાની.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, ઘણુંજ કઠણ સોજું માખણ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૨. સોદાબાઇકાર્બ તોળો ૦ાા, દુધ તથા સાટ માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકી બરાબર સુકો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી માખણ સાથે મેળવીને તેમાં થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળાને આટામાં સોદા મેળવીને પછી એજ રીતે બધો આટો જરા જરા કરીને માહે ભેળા વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. એમજ આટો તો બંધાય છે પણ કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ ભેળવું. પછી આટાના સરખા ચાર ભાગ કરી પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી અકેક ભાગને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદા વણી નકશીનાં બીસ્કીટ કટર અને તે નહી હોય તો પછી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઘણા ફીકા બદામી રંગની કકરી ભુંજવી. બધી બીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની ઓરદુપરનો આટો વધે તે બધો એકઠો કરીને તેને પાછો વણી તેની બીસ્કીટ કાપવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સરસ થાય છે.

બીસ્કીટ સૅવૉય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ાા, તાજાં ઇડાં ૬, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી આએ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળાને તેમાં મેદા ખાંડ મેળવીને પછી માહે આટાને બરાબર ભેળવો. પછી ભુંજવાના પત્રાંમાં સફેદ કોરૂં કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચમચાવડે ચાર ઇંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી બીસ્કીટ છેટે છેટે પાંથરીને રેડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડી ચોખા સાફ નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં બોળવીને બીસ્કીટનાં કાગજની ઉપર પછવાડેથી ફેરવવાથી બીસ્કીટ કાગજથી છુટી પડશે. એ બીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની બીસ્કીટ દોઢ રતલ થાય છે અને એ ઘણી સારી લાગે છે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા

કોઇ વખત દર્દી બકરાના સારા હોતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમટીમાં ચોળી જોવા તેની અંદર કાંકરી હોય તેવું ચમટીને લાગે તો તે બુકા સોજા નહી હોવાથી કાઢી નાખ્વા, પણ તેમ નહી લાગે તો તે બુકા સોજા જાણી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહેના સેજ ઢીળા જેવા ઘી પર પકાવવા. પણ ચરવામાં એને ગોસ્તના જેટલો વખત લાગતો નથી માટે તેના કરતાં એમાં પાણી ઓછું નામ્વું. કાળા બુકા હોય તો તેની ઉપરની ચરબી કાઢવી નહી. પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બબે કટકા કાપીને તે એક રતલ લઇને ખારાં ગોસ્તનીજ કાની પણ જીરાં વગર સેજ ઢીળા જેવાજ એબી પકાવવા.

બુકા મસાલોના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર બુકા ખારામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લઇ તેજ રીતે કાપવા. પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજામાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા અને એમાં પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખ્વા નહી, તેમજ સફેદ બુકામાં પાણી ઓછું નામ્વું.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

અડધો રતલ સોજા ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખારી બુન્ડી કરવી હોય તો આમથું વાટેલું નીમકજ એક તોળો મેળવું, પણ મસાલાની કરવી હોય તો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક એક તોળો તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ મેળવી અને એક પાઇંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર ઠંડું પાણી લઇ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી અંદર ચમચાથી મેળવીને માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખ્વો નહી. પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ઘીને મોટી કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ઝારાથી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક મેળવણી તૈયાર કીધી હોય તેની બુન્ડી પાડી તુર્ત બીજા ઝારાવડે કઢાઇમાંની

બુન્ડીને ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી બુન્ડી મજાહની કકરી થાયને પેલા બીજા ઝારાથી કાઢી લઈ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી લાલ તળવી નહી.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલી છે તેમાં લખેલા વજનના આટામાં તેટલુંજ ઘી મેળવીને એક કલાક રાખ્વું. પણ રાખ્યાને અરધો કલાક થાય પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોય તો આટો એમજ રાખવો, પણ કેસર્યા કરવી હેય તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બે આનીનાં વજન જેટલી સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં મેળવી. ત્યાર બાદ આટામાં ઘી ભેળાયાને એક કલાક થાય ત્યારે ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી આગ્મે આટામાં તેજ મુજબ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ પણ આગ્મે મેળવણીની બુન્ડી તળાને કાઢયા પછી શીરામાં નાખ્વી અને જરા વારે શીરો પીયેને કાઢી લેવી, ઘણો વખત માહે રાખ્વી નહી, તેથી બુન્ડી પોચી થઈ જશે.

બુમલા ખારા તાજા.

ઘણા મોટા તાજા બુમલા હોય તો તે ૬ અને જરા નાના હોય તો ૮, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, સેજ ખોખરૂં ફોધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ?, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨।। નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧।।, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧।।, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બબે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોય તેને આખ્ખાજ રાખી તેમાંજ લખેલ હીસાબે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જરા જાદું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી

ક્રુદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપવા અને બધા બુમલા એકેકને અથડાવીને મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી માહે જીરૂં, લસણ તથા ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી મેળવીને પછી બુમલા નાખી માહે તે મેળવ્યા પછી અંદર પાંથરીને સરખા મુકી ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખવું અને કકરો પડવા માટે કે ચમચે ફેરવતાં તો બુમલા ભાગી જાય માટે તેમ કરવું નહી પણ તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવી પાછું બે મીનીટ ધંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. આએ ખારા બુમલા મજાહના લાગે છે. પણ એનો સૉસ કરવો નહી.

બુમલા તળેલા તાજા.

તાજા બુમલા ઘણા મોટા હોય તો બાર અને સાધારણ મોટા હોય તો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડોકાં કાપી કાઢી પેટાના ભાગમાં ધરભ હોય તો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરભ નહી હોય તો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોજા કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવે તો તેથી અવગુણ થાય છે માટે તે ભાગ જરા નહી પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. પછી બુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજા ધોઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે દાબીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ભેળાને તેમાં બુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાતળા ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર એકેક બુમલો મેલી હથેલીવડે તેમાં રોળાને બુમલાની ઉપર આટો લગાડવો. ત્યાર બાદ ચુલામાં બધે ફરતું ધીમું બળતુ રાખી તેપર સાફ કોરડી લોઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા તદન સોજું મીઠું તેલ થોડું નાખવું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં એકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા બુમલા મેલવા. ઘણાંખરાં લોકોને બુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોય છે અને વળી તેવા તળતાં બુમલાનો કસ બળતો નથી માટે પહેલે હેઠેનું પડ

બરાબર તળવું અને કોઇને કકરા પસંદ હોય તો પોચા તળાયા પછી તેને વધુ વખત ચુલે રાખવા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાની ઉપર નહી પણ લોઢીને નીચે ઉતારીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પહેલે બુમલાને તવાથાવડે અળગા કરીને પછી તવાથાથી ફેરવવા અને પાછા ચુલે મુકી ઘટે તો બીજું જરા ઘી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ બીજું પડ પોચું યા કકરૂં તળવું. બીજી રીતે બુમલા તળવા હોય તો ઉપર લખ્યા જેવા બુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલે ધોવા. તે પછી બુમલાને આખા રાખવા અને ગમે તો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી બે ભાગમાં ફાડચાંની ફાની ચીરીને ફાડચાંને છુટાં પાડવાં નહી પણ ચીરેલા ભાગની સામી બોરદુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંટા સાથે માસ નીકળી જાય નહી તેમ સફાઇ અને સંભાળથી ચાલતી છરીવડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને ઉપર લખેલ હીસાબે ઉપસેલા બે ચમચા નીમકમાં ખરમોડીને સોજી ત્રાંબાની કલઇવાળી મોટી ચળણીમાં યા બોયામાં પાશે પાશે સરખા મેલીને એને એક ખાલી તપેલીના કાથા ઉપર મુકી અંદરના બુમલાની ઉપર બેસતુ આવે તેવું કલઇ ભરેલું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાબીને ચહુ મેલી તેની ઉપર વજન મુકી બુમલા આખા હોય તો વીસ મીનીટ અને ચીરેલા હોય તો પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ધોતાં જાદાં સફેદ કપડાંને પાંથરી તેની ઉપર બુમલાને પાશે પાશે મેલી ઉપર એવુંજ બીજું કપડું પાંથરીને ઉપર હથેલી દાબીને બુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ મરીમાં સડોવીને ઉપલીજ રીતે એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને પોચા યા કકરા ગમે તેવા તળવા.

બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના બુમલા તળવા હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી ત્રણ તોળા આમલીને કોડીમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા જલદ સરકા સાથે હઢીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. તેટલાં લસણની મોટી જાદી પંદર કળીને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં તથા મોટાં સુકાં બેથી ત્રણ મરચાં સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક

પીસવું. તેટલાં આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછામાં બીજો નાનો એક ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી છુંછાને ફેંકી દેવા અને એમાં પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવવું. બીજી રીતે મસાલો કરવો હોય તો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરૂં કાઢવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણ સાથે ધોઇ તદન કોરડું કરી બેઉને કોરડા પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર મેળવું. ત્યાર બાદ ઉપર બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા તાજા બુમલાને તેમજ સમારી આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલો વખત નહી પણ અડધોજ કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજાં ધોયા પછી સોજાં ધોતાં જાદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અકેક બુમલો મેલી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને સુકા કરવા. તે પછી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પેહલે એ બુમલાને સંડોવવા. પણ એમ બુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર વળગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાય છે તેટલા માટે સંડોવ્યા પછી આંગળી વડે સફાઇથી અકેક બુમલાને બધે સરખો મસાલો લગાડી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંથરીને પછી બુમલાની ઉપરથી મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડની ઉપર પુરતો આટો ભભરાવી ત્યાંનો મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ હથેલીથી દાબી દાબીને બધે સફાઇથી આટો વળગાવવો. પણ તેમ કરતાં ચુંથાઇને મસાલો બુમલાની ઉપરથી નીકળી જાય નહી તેની સભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા બુમલા તૈયાર થાયને લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ બુમલા થોડાં ઘીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ઘી જરા વધારે નાખવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટા છુટા બુમલા મુકવા. પણ બળતાં પર તળતાં મસાલો ડાઝી જાય છે માટે બળતું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ વળી તળતી વેળા બુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહી. કારણ તેમ

કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઇ જાય છે, માટે હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ મજાહનું બરાબર તળાયને બુમલાની ઉપરથી મસાલો છુટો પડે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવા. ગમે તો તદન સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા. એ બેઉ રીતના તળેલા બુમલા મજાહના લાગે છે.

બુમલા તળેલા સુકા.

સોજાં સુકા બુમલાના પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી કાઢી સમારી સોજાં કરીને થોડી વાર ઉની ભેભટમાં બોસી રાખીને પછી બાહેર કાઢી હાથવડે ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી થોકીને સરખા પોહોળા કરવા. પછી લોઢી યા પેણાને ધીમે બળતે જરા ઘી અથવા તદન સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમે તો સમારેલા બુમલાને ચીરીને કાંટો કાઢયા વગર એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા યા જાદા રેસો કરવો. પછી ગમે તો એમજ રાખવા અને મરજી પડે તો ધોઇ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને ઘી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

બુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા બુમલા તળેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેભટમાં બોસી કાંટા કાઢીને પોહોળા કીધા પછી ઉપર બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો મસાલો ખપ જોગો બનાવવો અને એ ચીરેલા બુમલાનાં બેઉ પડની ઉપર બધે સરખો મસાલો જરા ચોપડીને પછી ધીમી આંચે લોઢી ઉપર ઘી યા મીઠાં તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળી જશે. બુમલાને ભેભટમાં બોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમે તો સમારેલા આખા બુમલાને જરા બાફી ચીરીને કાંટો કાઢી કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

બુમલા ભુંજેલા સુકા.

બુમલા તળેલા સુકા ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકા બુમલાને સમારીને સાફ કરવા. પછી સળગાવેલા ચુલાની ઇંગારની

ઉપર નહી પણ ઇંગારની હેઠેની ભેભટમાં બુમલાને ચીમટાવડે પકડીને ખોસવા અને ત્રણ ચ્યાર મીનીટ પછી કાઢીને ટેબલ ય પાટીયાંની ઉપર મુકી તેને હથેલીથી ચોળવા, તેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. તે પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીરીને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખ્વો. આએ રીતે ભુંજેલા બુમલા પોચા રહે છે. પણ કકરા કરવા હોય તો મજાહના મોટા સોજા બુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્યા પછી કાઢી રાખને પખોડી કાઢ્યા પછી ચીરીને કાંટો કાઢી ઢીમડાં ઉપર બતાવડે અળગા થોકીને પોહોળા કીધા બાદ એક સોજી ગલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગાર ઉપર મુકવો અને ચીરેલા બુમલાની ઉપર સાફ આગળી વડે જરા ઘી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે જરા જરા ઘી લગાડતાં જઈને બુમલાને ફેરવ્યા કરવા અને બુમલા ભુંજાઇને મજાહના કકરા થાયને કાઢવા. ઘી ઘણું લગાડવું નહી.

બુમલા શીરો પાયલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના મોટા બાર બુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ધોઈ નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ ચાળણી યા બેયાંમાં પંદર મીનીટ દાબી રાખીને ચોખાના આટામાં બુમલાને રોળવા. ત્યાર બાદ મોટા પેણા યા ઉંડી લોઢીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને પછી બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં બુમલા મુકી જરાવારે માહેથી કાઢવા.

બુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરતું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧ાા, મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચ્યારીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૨ાા, આદુ તોળો ૦ાા, દલેલાં મરી તોળો ૦ાા, લસણ તથ.

દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦I, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

ગોસ્તને સોજુ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંના કટકા એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાય છે માટે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો મેળવી ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળી બે શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાંના કટકા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં, ફુદનો નાખવું ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને માહેથી ગોસ્તને જુદું કાઢીને પછી કરછીથી વેંગણાંને સારાકાની ઘુંટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાંખવું. પણ ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાઇને બુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઇ ગઈ હોય તો ઢાંકણુપર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ઘુંટવું.

બીજી રીતે બુરીયાની બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેગણાંના કટકાને બરમોટવા અને આદુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસીને તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળીને તેમાં ગોસ્તના ધોયલા કટકાને નુછી કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ઘીમાં બદામા રંગનો તળી તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આદુ, લસણ, કોથમીર તથા મરચાંનો છુંછો નાખીને લાલ કરી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાંના કટકા તથા કાપેલો ફુદનો નાખી બે શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ બુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની બુરીયાની કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાજ વજનના લેવા, તેમજ બીયાં વગરનાં કુમળાં પણ મીઠાં તુરીયાંને છોલી જાડી કાતરીઓ કાપીને તે પણ એટલાંજ બે શેર લેવાં અને એ ત્રણુમાંની કોઇબી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતે એની બુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરખે મરઘીના કટકાની બુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

બુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની બુરીયાંની બનાવવા છાપેલી છે તે મુજબની એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન તથા ઘણી કુમળી ગામઠી પાપડી મલી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળીને બે શેર લેવી અને એજ બુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમે તે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની બુરીયાંની બનાવવી.

બુરીયાંની પાપડીની.

સોજ્જુ નરનું કુમળુ ફરખે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમલી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોજ્જુ કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં કેસરને કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને કેસરનો છુચો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇને કોરકું કરવું અને આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી

નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ઈંગારે રાખી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડયા કરવું અને ગોસ્ત તથા પાપડી તદન ચડી જાયને કેસર ભેળેલું દહી માહે મેળવી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદન ધીપર આવેને ઉતારવું. એ બુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

બુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોજું કડણ મોળું દહી શેર ૩, બીયાં વગરના કુમળાં વેંગણાં શેર ૨, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।।।, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

વેંગણાંને છોલીને તેની અડધી ઈંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણુંજ બારીક કાપવું. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરાંને બારીક છુંદવું, અને એ બધાં સામાનને ભેળા માહે નીમક મેળવી તેના બે ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીઓને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમાં મેળવું. ત્યાર બાદ ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાંની બધી કાતરીઓને લાલ તળી દહી સાથે ભેળાને તપેલીમાં નાખી ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકી ફુકું થાયને તુર્ત ઉતારવું. આએ બુરીયાંની પલાવ અથવા જરબીયાંન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; સોદાબાઇકાર્બ તથા તારતરીક ઍસીડ દરેક રતલ ૦।।.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો ભીનાસ કાઢી નાખી સોદા તથા ઍસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંનાં દાબડાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકીને સુકી જગ્યામાં રાખવો. ખમીર ચઢવા અથવા કોઇ પણ મીઠાઇમાં એક રતલ આટાની મેળવણી હોય તેમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો.

બેસન.

કાંદા શેર ૦॥, સેાજો ભેળ વગરનેા ચાળીને તેાળેલે ચણાનેા આટેા શેર ૦।, સેાજું મીઠું તેલ ભરેલું પેાણેા પાશેર એટલે નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૯, સેાજાં નવાં સુકાં કેાપરાંના અકેક ઇંચના કાપેલા કટકા તેાળા ૩, આખું જીરૂં તેાળેા ૧, નીમક તેાળેા ૦॥, દલેલી હળદ તેાળેા ૦॥, સેાજાં લાલ સુકાં મરચાં તેાળેા ૦।, લસણની મેાટી છુટી કળી ૧૨, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કેાથમીરનાં પાદડાં કાઢી ધેાઈ નીચવીને પાદડાં નાનાં મેાટાં હેાય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા થાય તેટલું જાડું કાપવું, બારીક કરવું નહી. લસણને છેાલવું. જીરાંને ચુંટી તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરૂં, મરચાં, લસણ તથા કેાપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું બરાબર ભુંજીને પછી જીરાંને ખલમાં સેજ જાડું છુંદવું અને કેાપરૂં, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણી બતેા હેાય તેા તેમાં અને તે નહી હેાય તેા પછી પથરના કેારડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને મુકી બતાને ઉભેા પકડી તે વડે એવું છુદવું કે ઝીણું થાય નહી પણ જાડું છુંદાય અને તેમાં થેાડા થેાડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યાર બાદ કાદાને છેાલીને જાદેા ભુકેા કાપવેા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેાટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કાદા નાખીને ફીકા લાલ રંગના તળી તેમાં પેલું છુંદેલું કાચું જીરૂં નાખી તેને જરા તળાયા બાદ કાપેલી કેાથમીર તથા બીજો બધેા છુંદેલેા સામન ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળે ત્યારે આટેા મેળવી તેને તળીને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાંડી તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે થેાડેા વખત અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઇ જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કેાઇને વવરૂં પસંદ હેાય તેા થેાડેા વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરૂં થશે. તીખું જેાઇયે તેા થેાડાં મરચાં વધારે લેવાં. આએ બેસન

હીંડુ લોકની વાંની છે અને ટેસ્ટમાં મજાહનું લાગે છે. પણ બાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારૂ લાગે છે.

બેસન ૨ જું.

કાંદા શેર ૦ા, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ા, ભેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦, સોજું નાળીયેર તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ નવટાંક, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૩ થી ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ા, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ા, લસણની છુટી મોટી કળી ૮.

કોકમને સાફ કરી ભાજીને કટકા કરી સોજી ધોઇ કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળી રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેકી દેવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચ્યાંને ધોઇ કોરડુ કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતા ઉપર જરા જાડું જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. જીરાંને ચુંટીને ખોખરૂ કરવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં અથવા છાલકા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં રી‍ા લાલ તળીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇ અથવા પાટીયાને પાછું ચુલે મેલી તેમાં પીસેલું નાળીયેર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, લસણ, હળદ, મરી, આદુ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાના સોહડમ નીકળેને મરચાંની ભુકી ભેળાને ઉતારી પાડી ઘીમાંથી બધું કાઢી લઇને બીજી રકાબીમાં મુકવું. પછી બે પાશેર ઠંડું પાણી લઇ જરા જરા કરી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઇ યા પાટીયામાંનાં ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમજ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠરી જઇને ગાંગડા થાય છે તેટલા માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જરા ઘાડું થાયને તળેલા મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળાને ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાનશાકની ઘટ દાળના જેવું થાયને તળેલા કાંદા ભેળી ઘી છુટું પડીને મજાહની રોટલી

સાથે ખાવાની જરા કઠણ દાળના જેવું થાયને ઉતારવું. આએ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોય તો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયલું પછી પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સારૂં લાગતું નથી, માટે ઉપર મુજબ ઘી છુંટું પડવા માંડે ત્યારે ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે છેલ્લે તૈયાર કરવું. ઘીનાં કરતાં ભરેલું પોણો પાશેર, ઘણું સોજું મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગે છે.

બેસન ૩ જું.

મોટા કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, સોજું નાળીયેર તોળા ૩, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨।।, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ०।।, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ધાણાંજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. સાફ પાતા ઉપર નાળીયેરને પાણી વગર બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી ધોઇને અડધો પાસેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળાને બધો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. વટાણાને ધોઈ દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે નાની તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકો લાલ થાયને તેમાં આદુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પીસેલું નાળીયેર, આટો, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરચાંની ભુકી તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી એ બધું જરા તળીને પછી દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી અંદર બધું બરાબર ભેળીને નીમક નાખી વટાંણાને તેની અંદરનાં પાણી સુધાંજ માહે નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાયકે માટે વારંવાર ઉઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાયને કોકમનું પાણી રેડી ઢાંકણું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડી ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી

અથવા ચાવલ સાથે ખાવું. તીખાસ ઓછી જોઇયે તો મરચ્યાંની ભુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ બેસન પણ મજાહનું લાગે છે.

બૉઇલ્ડ કસ્ટર્ડ.

ત્રણ ટેબલ સ્પુન મીલ્કમેડ કનડૅન્સ્ડ મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડું પાણી બરાબર ભેળી તાજા ત્રણ ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને માહે મેળવીને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા અથવા લૅમન ઍસન્સ નાખવું. પછી ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને એક કોડીનું સાફ જગ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી એ જગમાં પાણી ભરાય નહી તેટલી એક ઉભા ઘાટની તપેલીમાં પાણીને ચુલે મેલવું અને તે બરાબર કરડેને તેમાં જગ મેલી તેની અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘટ થાયને ઉતારી તીપ્સ કેક યા તીપ્સી પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઇ ઉપયોગમાં એ કસ્ટર લેવું.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ા, નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, ઉજળાં મરી; પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૮.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ધોવી. પછી મોટી સાફ કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ નાખી તેને બદામી રંગની તળીને ઉતારીને તુર્ત આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી મગજને તળીને ઉતારો માહેથી કાઢી લઇને એ બધાંને પીતળની ખલમાં છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં છેલ્લે આટાને શીકો લાલ તળીને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહી માટે કઢાઇને ઠંડાં પાણીની કથરોટમાં મુકવી. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે. તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને

તેમાં બધેા તૈયાર કીધેલેા સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગેાલાબ તથા એળચી જાયફળ મેળીને ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા બુનચાને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર કીધેલા બુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પેાણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકવા અને ઠંડું થાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. નરમ પાકના જેવું કરવુ હેાય તેા જરા પેાચું હેાય ત્યારેજ ઉતારવું. બેાકંદા બે જાતના આવે છે. એક પતળી સફાઇવાળી ચામડીના અને બીજા ખડબચડી છાલનાં હેાય છે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હેાય છે માટે તેના બબે કટકા કાપી તડકે મુકયાથી જલદી સુકાઇને તેની છાલ ખખડીને નીકળી જાય છે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગે છે. તેવા બેાકંદાને સુકવીને પછી આટેા દલાવીને આએ મીઠાઇમાં વાપરવેા.

બૉટલ ફ્રુટ.

હવા તદન સુકી અને ભીનાસ વગરની હેાય તે વખતે પણ ઉતરી ગયલાં નહી પણ તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને તુર્ત તેાડીને તેની ચામડી જરા પણ એાખવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંએ લુછીને સેાજાં કરી તેનાં ડીચકાં કાઢી નાખવાં. હવામાં ભીનાસ હેાય તે વખતે તેાડેલાં ફળ બીગડી જશે. પછી નરમ કૅાર્કના ચપટ બેસતા બુચની પેાહેાળાં માેઢાંની કાચની બાટલીએા લેવી અને સળગાવેલી દીવાસળીને તેની અંદર પકડીને માહેલી બધી હવા બળી જાય તેવું તુર્ત પેલાં તાજાં તેાડેલા ફળને તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦। રતલને હીસાબે સેાજી ખાંડ માહે સાથેજ ભરવી. પછી બાટલીએા એકેક સાથે અથડે નહી તેટલા માટે સુકાં ઘાસની નાની ઉધણેા કરી દરેક બાટલીએામાં તે ભેરવીને પછી ઉંડાં માેટાં તપેલાંમાં સુકી તેની ડેાક સુધી ઠંડું પાણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સેાસઇને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલાની હેઠેથી બધું કાઢી નાખીને તદન ઠંડેા કરી નાખી તપેલાંમાંનુ પાણી તદન ઠંડું થાય ત્યારે બાટલીએાને કાઢીને ચપટ બુચ મારી મીણ લગાડીને અથવા રાજમથી પૅક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવાં હેાય તેા ઉપર મુજબજ બાટલીએાને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સેાજી ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ બુચ

મારી સેાજા ફુક્કા વડે મેાઢું બાંધી લેવું અને બાટલીએા એકેક સાથે અથડે નહી તેટલાં માટે ઠંડાં પાણીના તપેલાંમાં બાટલીએાની વચમાં સેાજુું સુકું ઘાસ મુકીને પછી બાટલીએાની ડેાક હેઠે રાખીને સંભાળથી માહે મેલી ચુલે બળતાં ઉપર તપેલું મુકવું અને ફ્રુલની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે તુર્ત બાટલીએાને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથા ફ્રુલ ભરવાં હેાય તેા ઉપર મુજબ બાટલીએા તૈયાર કરી તુર્ત તેમાં ફ્રુલને ભરી અળગા બુચ મારી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં અને બાટલીએામાંનાં ફ્રળ એક ભાગ જેટલાં સેાસાય અને અંદર ત્રણ ભાગ જેટલાં થાયને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને બુચને ઉઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી ઉપર બુચ વધે તેને સફાઇથી છરીવડે કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પૅક કરવી. એ ફ્રુલ ભરેલી બાટલીએાને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાએા સુધી સેાજાં રહેશે, પણ સેજખી ભીનાસવાળી જગ્યામાં બીગડી જશે.

બૅાટલ સુપ.

એક સેાજી ભરેલી કુમળી મરઘી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇને તે લેવી અથવા નર બકરાનું ગર્દનનું મેાહેારા તરફનું લેાહીથી ખરડાયલું હેાય તે નહી પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સેાજુું ગેાસ્ત સવા રતલ લઇ તેને સાફ કરી ઉપર ચરબી હેાય તે બધી કાઢી નાખીને ધેાયા વગર એમજ લેવું, પણ જો ધેાયા વગરનું નહી ગમે તેા મરઘીની કાની એકજ વખત ધેાવું. પછી મરઘી યા ગેાસ્ત જે હેાય તેને સેાજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુંદી બૅાટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણુની પેાહેાળાં માેઢાંની વેલાતી નાની બરણી આવે છે તે હેાય તેા તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી તેમાં એક ચમચી ભરી નીમક, ખેાખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમે તેા ટેસ્ટ માટે છેાલેલાં આદુના ચણા જેટલા ત્રણ કટકા નાખીને સુપ બનાવવેા. પણ એવું વાસણ નહી હેાય તેા પછી આસરે છ સાત ઇંચ જેટલી ઉંચી ઉભા ઘાટની લખેાટેલી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનેા તૈયાર કીધેલેા સુપનેા સામાન ભરવેા અને બરણીનું ઢાંકણ ઉપર ઢાંકી રેાટલીના

જેવો થોડો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો બાંધી તેનો દોઢેક આંગળ જેટલો જાદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણુ વળગીને બંધ થાય તેમ બરણીની ઉપર મેલીને પછી ઢાંકણુને સફાઇથી દાબીને પૅક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળ લાગવાથી આટો ઉપરથી બંધાશે અને બાહેરનું પાણી ઢાંકણપરથી ઉતરીને બરણીમાં ભરાશે નહી. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક મોટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું મોટું ઢાંકણ યા મોટી કોડીની રકાબીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળી બરણી મેલીને પછી બરણીની કીનારીની હેઠે રહે તેમ તપેલાંમાં સંભાળથી એટલું ઓછું પાણી રેડવું, જેથી ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણને લાગશે નહી. તે પછી તપેલી ચુલે મોટે બળતે મેલી તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આએ પ્રમાણે એક ચુલા ઉપર સુપ મુકવો અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેર્યા કરી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળવો તે પછી માહેથી બરણીને કાઢી ઉંઘાડીને બધો સુપ કાઢી લેવો. પણ છુંછામાં સુપ ઘણો રહી જાય છે તેને પોટેટો મૅશરમાં થોડો થોડો નાખી દાબીને બધો સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પીવો, પોટેટો મૅશર નહી હોવ તો પછી સાફ હાથ કરી તે વડે દાબીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

નર બકરાનું સોજું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બોટીઓ કાપવી અને એકથી બે વખત તેને ઠંડાં પાણીથી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને સેજ ગ્રેવી સાથની જરા ઢીળી જેવી મજાહની તદન ચરેલી નરમ પકાવવી અથવા ગમે તો તદન ઘી પર પકાવવી. ખાટી મીઠી કરવી હોય તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે નાના એકથી બે ચમચા ભરીને સરકામાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળાને તેમાં મેળવી ઉપર મુજબ બોટીને તૈયાર કરીને ઉતારવી.

બોટી ચણીયા.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની મોસંબી ચણા જેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ખારી અથવા મસાલાની ગમે તેવી એ બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આએ વીવીધ વાનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલી છે તેમાં પહેલે છાપેલું છે તે પ્રમાણે બોટીને આથી રાખ્યા પછી તેને સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ પુરતું વળગાવી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી દાહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને રીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમે તો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી ખારી અથવા મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોય તો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી તેટલીજ બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલું ઘી, કાંદા, આદુ તથા લસણ લેવું અને તેજ પ્રમાણે કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ધોઇને તેને બારીક કાપી તેમાં દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને તપેલીમાં જરા ભુંજીને પછી નીમક તથા બોટી નાખી જરા તતરાવીને ઊંપર મુજબ પણ ઘણી સેજ એવી સાથની બોટી પકાવવી.

બોલ ચોખાના.

રાંધવાના ચોખા.તોળા ૭ાા, ખાંડ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, દુધની દેરીની કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨, ઘણુંજ બારીક છુંદેલું જાયફળ; જાવંત્રી તથા તજ ત્રણુડે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; ઇડાંની દાળ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને બેઉ ઇડાંને ભાંજી દાળીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ચાવલમાં બરાબર મેળવી તેમાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભેળા નાના કવાબ જેવા બધા એક સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં એ બૉલને બોળીને પછી પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બરાબર તળવા. પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આજ્મે ચોપડીમાં સૉસ કેરીનો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવા.

બૉલ ચોખાના ર જા.

સોજાં રાંધવાના ચોખા રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજું દુધ શેર ૦।।।, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; ભભરાવવા માટે બીજી ખાંડ તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો એ બધું ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજા ધોઇ અડધો શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને પેલી પાંચ તોળા ખાંડ, દુધ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું અને ઠંડું થાયને નાના બૉલ કરી પાંઉનાં ક્રીમ યા રવામાં રોળી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

બૉલ પટેટાનાં.

આજ્મે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા સોજા પટેટા રતલ ૧।।, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, દુધ; ઇડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંજી માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પટેટામાં મેળવી માખણ ભેળી મેળવણી કડણ થાય તેટલું જરા દુધ મેળવી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવવા. પછી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી કડાઇમાં ઘી કકડાવીને ઇડાંમાં બોળીને તેમાં તળવા.

બૉલ પનીરનાં.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, તાજું ઇડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલા કાગમરીના દાણા ૫, ઘી ખપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ક્રીમ સાથે પનીરના ભુકાને સોજી ખલમાં ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને માહે તે તથા માખણ ભેળી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવવા અને કડાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

બૉલ બદામનાં.

નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, ઑરેંજ અથવા માલ્ટુંગાંના સુકા મુરબ્બાની સળી રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઇડાંની દાળ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભેળાને ગોળા થાય તેટલું કડણ કરવું. પછી નાના સપરચન જેટલા બૉલ કરી ખપ જોગાં ઇડાંની દાળને દોહવીને કડાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી એ દાળમાં બોળી ઇંગારે મજાહના લાલ બૉલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢવા અને ઉપર મુરબ્બાની એકેક સળીને ડાંખળીનીકાની બોસી ક્રીમ લીંબુની આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેની સાથે એ બૉલ ખાવા.

બૉલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો અડધો રતલ લેવો અને આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ પણ

સુકો ઘીપર પકાવવો અને છોલેલા ડબલબીન, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન્સ એ ત્રણુંડે મળી અડધો શેર લઇ તેને બાફીને અંદરનું બધું પાણી તદ્દન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સૉસ નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળા બે ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહેવીને તે માહે મેળવવાં. પછી મરઘીનાં એક મોટાં ઇડાંને બાફી છોલીને તેના એક સરખા ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને ઇડાં જેટલાંજ મોટાં પાકાં પણ કઠણ એક ટામેટાંને ધોઇ નુછીને તેના પણ ઇડાંનીજ કાંની સરખા ચાર કટકા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાફી છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી એક કાતરી કાપી વૅજીટેબલ કટર હોય તો તે વડે કરણના આકારની બે ઇંચના વ્યાસની એક કાતરી કાપવી, પણ કટર નહી હોય તો પછી આઠ અણીવાળું બે ઇંચના વ્યાસનું કરણના આકારનું કાગજ કાપી તે પટેટાની એ કાતરીની ઉપર મુકીને પૅનનાઇફથી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાદી સળી કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં એક બૉલને જરા ઘી ચોપડીને તેનાં તળીયાંમાં પેહલે પટેટાનું કરણ મુકવું અને ઇડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામેટાંનો છાલવાળો ભાગ બૉલમાં લગાડેલાં ઘીને વળગે તેવી રીતે હેઠે મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇડાંનો અને એક ટામેટાંનો કટકો આવે તેમ સફાઇથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળીઓને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળીઓને ઉભી મુકી તેની ચોકડીની તરેહ કરીને એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બધી બૉલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઇથી ગોઠવેલું હોય છે તો મજાહેનું શોભે છે. તે પછી બૉલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બૉલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બૉલને મુકીને તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાંથરીને થોડા ઇંગાર મુકીને તુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બફાઇને કઠણ થાયને ઉતારી બૉલને કાઢી ઉલટાવીને અંદરનું આખુંજ કાઢવું.

બૉલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું મુકી રાખતાં ખીમાંની અંદર ભેળેલું ઇડું છુટું પડીને હેઠે ઠરી જઇને બીગડી જાય છે માટે ભરીને તુર્તજ બાફવું જોઇયે.

ભજીયાં ઇંડાંનાં.

એક સોજી કોરડી રકાબીમાં પાંચ વાલ એટલે બેઆનાની ભાર સોદાબાઇકાર્બ નાંખી ચમચાથી વાટી તેનો ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક માહે ભેળવું. પછી ચાર તાજાં ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને દાળને બીજી રકાબીમાં જુદી કાઢી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો બે તોળા અને એ બેઉ નહી હોય તો પછી બે તોળા સોજો ચણાનો આટો દાળમાં જરા જરા કરી બધો નાખતાં જઇ સેજબી ગાંગડી આખી રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ મેળવીને પછી ઇડાંની સફેદીને સોદા તથા નીમક સાથે ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવી તેને દાળની મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાં પતળી સફેદી હેઠે ઠરી જાય છે માટે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ઘીમાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી એકેક ચમચી જેટલી એ મેળવણીને ચમચાવડે કઢાઇમાં પાશે પાશે મુકવી અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજીયાંને ચમચવડે કઢાઇમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં કકરાં લાલ થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને પછી રકાબીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજીયાં કરવાં હોય તો છઠી તોળા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી નચવીને તેમાંનું પાણી કાઢી નાખવું. એકથી દોઢ મોટાં લીલાં મરચા તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ તદનજ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને એ બધાં સાથે ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી એ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડાંની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં એ બધો સામાન બરાબર

મેળવવેા. પછી ઉપર એ સાદા ભજીયામાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ઘીમાં આએ મેળવણીને તેમજ મુકવી. પણ મસાલાને લીધે તળાતાં એ ભજીયાંનાં ઘીમાં ફીણુ આવે છે, માટે એને તેમ તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ઘીમાં ફેરવ ફેરા કીધા વગર એમજ ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં ભજીયાંનેા સ્વાદ ઇડાંના પેાળા જેવા લાગે છે પણ ઠંડાં સારાં લાગતાં નથી માટે ગરમ ગરમજ ખાવાં.

ભજીયાં કસ્ટરનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરના છે તેમાં લખ્યા મુજબ મેાળું કસ્ટર બનાવવું અને કેળાંની કાતરીએા હેાય તેવા એના અડધી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપવા અને આએજ ચેાપડીમાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મેાટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી કસ્ટરના એકેક કટકાંને એ મેળવણીમાં બેાળીને બધાં ભજીયાં કકરાં લાલ તળવાં.

ભજીયાં કુટા અથવા કેાળમના.

તાજો કુટેા અથવા કેાળમ રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, મેાટાં સુકાં મરચાં ૭, લસણુની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૩, ચણાનેા આટેા; ઘી તથા સેાજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

લસણુને છેાલવું. કેાથમીરને કુમળાં ડાખળાં સાથેજ લઇને ધેાવી. કુટાને ચુંટી સેાજો કરીને ધેાવેા. કેાળમ હેાય તેા તેને પણ એમજ ચુંટી ધેાઇને સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા અથવા કેાળમમાં ભેળી થાપી શકાય તેટલું કઠણુ કરવા ચણાનેા આટેા ભેળીને હથેલીની ઉપર ચપટાં ભજીયાં થાપવાં અને અડધું ઘી તથા અડધું તેલ બેઉ સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને એ ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ખીમાના.

હેઠે ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી. અને તેમાં ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ કાચો ખીમો અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમો ભેળવો અને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયાંને લાલ તળવાં એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી અથવા કેળાં મુદ્દલ લેવું નહી, તેમજ પાણી પણ ઓછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજીયાં ચણાના આટાના.

સોજો ચણાનો આટો રતલ ાા, કાંદા રતલ ા, વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરૂં તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ા, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આએ ભજીયાંની મેળવણી ચઢવા માટે સહવારના સકાલે આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક તથા કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવવો અને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર અને તેની ઉપર બીજું નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી લઇ એ બધું પાણી જરા જરા કરીને આટામાં બરાબર ભેળી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે કેકની મેળવણી જેમ ઘુંટે છે તેજ પ્રમાણે પણ હાથની મુઠી વાળીને તે વડે ખુબ તરેહ ઘુંટી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉંફવાળી જગ્યા જેવું કે કબાટ પેટીમાં બંધ કરીને સાત આઠ કલાક રાખવું. પણ છ સાત કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણને છોલવું અને મરચાંને ધોઈ ડીચકાં કાઢીને એ બધાંને સાથે પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપી એ બધો કાપેલો તથા પીસેલો સામાન ભેળી રાખવો અને આટો રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેમાં એ બધો સામાન મેળવવો. પછી એક મોટી છાલકી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે ભજીયાં ઘણાં મોટાં કરવાં હોય તો એ મેળવણીથી નાનો એક ચમચો

ઉપસેલો ભરવો અને નાનાં કરવાં હોય તો સપાટ ભરીને અકેક ભજીયાં માટે કઢાઇમાં છુટી છુટી સફાઇથી મેળવણીને ગોળ રેડવી, જેમ રેડતા તે ઘીમાં પંથરાઇ ફુળી જઇને મજાહનાં જાદાં ફુળેલાં ભજીયાં થશે. એ રીતે માહે સમાય તેટલાં ભજીયાં રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાંખી બીજુ પડ એમજ તળાયને ભજીયાંને કાઢી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકી એંજ રીતે બધાં તળવાં. એ ભજીયાં અંદરથી મજાહના આંધરાંવાળાં થાય છે.

ભજીયાં ચણાનાં આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦॥, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, વાટેલું નીમક તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તથા સોદાબાઇકાર્બ દરેક તોળો ૦।, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજા ઇડાં ૨, જીરૂં તોળો ૦॥, પાકાં મોટાં વસઇનાં કેળાં ૨, લસણનો વચલો કડો ૧, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી પાછું એટલુંજ બીજું પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી ચુંદનાં પાડીને ભુકો કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ઘીમાં તળવો. નવટાંક પટેટાને બારી છોલીને ભુકો કાપવો અને બાકીના કાચા પટેટાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને ઘીમાં તળવો. કોથમીરનાં કુમલાં ડાંખલાં સાથેજ પાતરાં લઇ એ તથા લીલાં સુકાં બેઉ મરચાંને ધોઇ બધુ કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસ્વું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ઘી ભેળવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાનો કાંટાવડે ખુબ દાહવી કેળાંને ઘોળા નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં ઘણું બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળા મોટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલુ

તેમાં બે ભાગ ઘી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક નાની ચમચી જેટલી યા તેથી પણ જરા ઓછી મેળવણીને ચમચીાવડેજ છુટી છુટી કઢાઈમા મુકવી અને જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી મજાહના બરાબર લાલ તળાયને કાઢી લઇ એજ રીતે બીજાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોય તો બધાં ઘીમાંજ તળવાં.

બીજી રીતે ભજીયાં બનાવવાં હોય તો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦ાા, દલેલી હલદ; મરી તથા સોદાબાઇકાબ઼ દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજું ઇડું ૧, મોટું વસાઇનું પાકું કેળું ૧, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં પણ લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી આદુ, લસણ તથા કાંદાને છોલી એ સઘળું સાથે પીસવું. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઈને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તેમાં ઉપર મુજબ ઇડું તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળી કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાંવાળા બનાવે છે તેવાં ભજીયાં કરવાં હોય તો ચણાનો આટો રતલ ૦ાા, કાંદા રતલ ૦ા, વાટેલું નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાાા, બોખરૂ કીધેલું જીરૂં તોળો ૦ાા, છુદેલાં મરી; લસણ તથા સોદાબાઈકાબ઼ દરેક તોળો ૦ા, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૦ાા.

કાંદા, આદુ, લસણને છોલવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ધોઈ એ પાંચે ચીજને બારીક પીસવી અને આટાને કલઇ ભરેલા બુનચામાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને એમાં બરાબર મેળવી

હાથની હથેલીથી ખુબ મથીને પછી એમાં બધો સામાન તથા સોદા મેળવો અને આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી મોટી કઢાઈમાં તેલને કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેળવણીમાંથી જરા જરા છુટી છુટી કઢાઈમાં મુકીને પછી ઝારાથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમે તો છોલેલા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસઈનાં પાકાં કેળાંની અથવા કેળાં જેટલાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાંની છોલેલી પતળી કાતરીઓ અથવા છોલેલા કાંદા અથવા છોલેલા શકરકંદની પતળી કાતરીઓને એ મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. પાતરાંનાં ભજીયાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખેલો બીજો કાંઈ પણ સામાન લેવો નહી પણ અમથા આટામાંજ નીમક નાખી પાણી ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજીનાં પાદડાં, ચોળાઈની ભાજીનાં મોટાં પાદડાં, માયારૂના વેળા ઉપર પાદડાં થાય છે તે પાદડાં, ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંનના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા પાંનના જેટલાજ સૅલેડના કટકા કરવા અને એમાંની જે એક ચીજ હોય તને ધોઈ કોરડું કરીને અકેક પાંદડાંનો કટકો મેળવણીમાં બોળીને કઢાઈમાંનાં કકડેલાં તેલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજીયાં પીળા રંગના થાયને કાઢી લઈ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછાં કઢાઈમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાંના અથવા પાંનની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળી લગાડવી. કારણ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી ફુળીને જાદી થાય છે. એ બધાંમાં પાંનનાં તથા સૅલેડનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગે છે. સોદા નહી હશે તો સેકીને વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજીયાં ચણાનાં આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં.

અડધો રતલ સોજા ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘી, વાટેલું નીમક એક તોળો તથા સોદાબાઈકાર્બ ૦૧ તોળો મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં યા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી જરા નાનાં પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બબે કટકા કાપીને પછી તેને

ધણા બારીક સેવ જેવા કાપીને તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઇમાં સોજું મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢવાં એ ભજીયાં તરકારીનાં કરવાં હોય તો ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાના પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસઇનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળી કાતરીઓ એ સઘળાંમાંથી જે તે એક લેવી અને આએ ભજીયાંમાં ઉપર લખ્યું છે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ અકેક કાતરીને બોળીને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળવાં. કાંદાની કાતરીનાં એ ભજીયાં કરવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધો સામાન નાખવો પણ એમાં કાપેલા કાંદા નાખવા નહીં પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોય તો ઘીમાં ભજીયાં તળવાં. આએ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં મજાહનાં લાગે છે. સોદા નહી હોય તો તેને બદલે સેકીને વાટેલો પાપડખાર એટલોજ લેવો.

ભજીયાં ચણાની દાળનાં.

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧।, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૭, નીમક તોળો ૧।।, આખું જીરૂં તથા ધાણા દરેક તોળો ૧, મરચાંની ભુકી તોળો ૦।।।, દલેલી હળદ તોળો ૦।, સોદાબાઇકાબ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦।, સોજું મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

દાળને સુંઠી સોજી ધોઇને પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને

સાફ પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસ્વી, બારીક કરવી નહી, ધાણા તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ભેળી મેળવણીને જરા પોચી કરવી અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી યા મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજીયાં હથેલીની ઉપર ચ્પડબચડાં થાપી અથવા ઝીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવા મુકવાં અને લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. પછી આગ્મે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરની છાપેલી છે તેની સાથે ખાવાં. કાચી કેરી હોય તો તેને છોલી ચણા જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૦ા ને બીજા બધા સામાન સાથે દાળમાં ભેળવી.

બીજી રીતે ચણાની દાળનાં ભજીયાં કરવા હોય તો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦ા, ઘી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી બીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા મુજબ ધોઇને પીસ્યા પછી તેમાં ડોહરૂં તથા બીજો સામાન બધો ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઘી અથવા તેલ કકડાવીને તેમાં ભજીયાં તળવાં. નીમક ઓછું લાગે તો ભજીયું ચાખી જોઇને બીજું ટેસ્ટ મુજબ ભેલવું.

ભજીયાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦ા, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫, એટલે બોઆની ભાર ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવું. પટેટાને સોજા ધોઈ જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બાફી છાલ છોલીને બરાબર મૅશડ કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દ્રાહવી તેમાં દુધ તથા સોદા બરાબર મેળવીને પછી પટેટા ભેલીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને એકેક ચમચી ભરીને એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી મુકી મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળી લીંબુ નીચવીને અથવા વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજીયાં કરવાં હોય તો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ પટેટાને મૅશડ કરવા અને ઇડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરીને કાચું ઘી નાખી કાંટાવડે ખુબ ડોહવીને એ તથા નીમકને પટેટામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે આએ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગે છે.

ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઇ પણ એક જાતની દાળે ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તોળા ૨ થી ૨ાા, સોદાબાઇકાર્બ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦ા, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ધોઇને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસવી. કાંદાને છોલીને જરા જાદો જેવો ભુકો કાપવો. પછી સોદા અથવા ખારો જે હોય તેને નીમક સાથે ભેળા તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી એ તથા કાંદાને પીસેલી દાળમાં બરાબર ભેળવું. પછી મોટી કઢાઇ ઘીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે તેટલું કકડાવવું. અને તેલ હોય તો આએ ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીની ઉપર મેલીની લીસાં નહી પણ ખડબચડાં જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજીયાં થાપવાં,

જાદાં થાપવાં નહી. કારણ ભજીયાં તળાતાં ફુલીને જાદાં થાય છે. ગમે તો મેળવણીની ઝીણી લપેાટી જેટલી ખડબચડી બધી ગેાળાઓ બનાવવી. પછી એ ચપટાં અથવા ગેાળ ભજીયાંને આએ ચેાપડીમાં ચણાની દાળના ભજીયાં તળવા છાપેલું છે તે રીતે મજાહનાં લાલ તળીને આએ ચેાપડીમાં ચટણી કેાથમીરની છે તેની સાથે ખાવાં. ઉપર લખેલી બીજી જાતની દાળનાં ભજીયાં પણ એજ રીતે બનાવવાં. પણ બધામાં ચણાની દાળનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગે છે.

ભજીયાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં.

ભુંજેલા ચણાનેા આટેા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તેાળેા ૧ાા, આદુ; મેાટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીનાં પાદડાં; પાર્સ્લીનાં પાદડાં; કેાથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજી એ દરેક તેાળેા ૧, લસણ તેાળેા ૦ા, સેાદાબાઇકાબ´વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મેાટાં લીલાં મરચાં ૬, તાજાં ઇડાં ૩, સેાજું રાંધવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છેાલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસવું. કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને ઘણાેજ બારીક ભુકેા કાપવેા. બધાં પાદડાં તથા ભાજીને ધેાઇ ચાળણીમાં નાખી નુછી કેારડું કરીને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવવાં. કકરા ભુંજેલા તાજા ચણાનાં છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં બારીક છુંદી તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળાને તે આટેા અડધેા રતલને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં નાખી તેમાં બધેા સામાન ભેળાને ઇડાં મેળવવાં અને નાના ત્રણ ચમચા ઠંડાં પાણીમાં સેાદા તથા નીમકને બરાબર પીગળાવીને ૫ શેરાનાં માપથી ભરેલું દેાઢ પાશેર એટલે પેાણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં સેાદા નીમકવાળું પાણી ભેળાને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલઇ ભરેલી મેાટી કઢાઇમાં પેાણા શેરને આસરે ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને કકડીને માહેથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે એક મેાટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી. પણ તેની હેઠે લાગેલી મેળવણીનાં ટીપાં કઢાઇમાં ટપકીને તે માહે રહેતાં બળે છે અને તેથી બધું ઘી કાળું થાય છે માટે એ ભરેલા ચમચાની હેઠે બીજો

ચમચો ફેરવીને વળગેલી મેળવણી કાઢયા પછી આસરે એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા બીજા ચમચ્યાવડે સેરવીને કઢાઇમાં નાખી એ રીતે છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજીયાં કઢાઇમાંનાં ઘીમાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કલઇવાળી ચાળણી યા બેાયાંમાં મુકવાં. કારણ એ ભજીયાં ઘી ઘણું સોસી લેય છે. ભજીયાં કાઢયા પછી કઢાઇમાં કાંઇ કગરસ હોય તે બધી કાઢીને એજ રીતે બીજાં ભજીયાં ધીમે બળતે તળવાં. પણ ઘીમાં સેજબી તેલની ભેળ હોય છે તો ભજીયાં તળતી વેળા બધું ફીણુ ચઢીને કઢાઇમાંથી ઉભાઇ જાય છે માટે તેવું ઘી લેવું નહી, તેમજ અડધી મેળવણીનાં ભજીયાં તળાશે તેટલાં ઘી કાળું જેવું થશે માટે એટલાં તળીયા પછી કઢાઇમાં બાકી ઘી હોય તે બધું કાઢી નાખી કઢાઇને કપડાંથી લુછી સેાજી કરીને પછી બીજું નવું ઘી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં મજાહનાં લાગે છે. ટામોટાંની, કેરીની અથવા બીજી કોઇ પણ ખાટી તીખી ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગે છે. તેલમાં તળેલાં ભજીવાં પસંદ હોય તો ઘણું સેાજું મીઠું તેલ લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ તેમાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ભેજાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ભેજાંની જાળી કાઢી ધેાઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપી તેમાં દળેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા ભાંજીને દેાહવેલું અડધું ઇડું નાખી ચમચા વડે બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનેા આટેા ભેળીને કઠણ કરવું અને એક રૂપીયા જેટલાં મેાટાં અને ૦। ઇંચ જાદાં ભજીયાં થાપવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયાં મેળી બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં અને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મેાટું લીલું એક મરચું ધેાઇ બારીક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં મુથીયાંનાં.

ઘરનો દલેલો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ગગરો ઘઉનો આટો તથા સોજો ચણાનો જરા ગગરો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ચોળાઇની ભાજીનાં; મેથીની ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં એ દરેક પાદડાં તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥।, સોદાબાઇકાબ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર; ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ; દળેલાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી છુટી કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળા બધું ડોહરૂ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક મેળવવું. આદુ લસણને પાણી વગર અમથુંજ પાતા ઉપર પીસવું, ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ ચાળણીમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરી મરચાંને પણ એમજ ધોઇ નુંછીને એ બધાંને ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીને પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજી કલઇવાળી થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅટદીશમાં ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને પછી આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટે તો ઠંડું પાણી સેજ નાખીને ઘણો કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદવું. પછી તેના સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડીના જેટલાં જાદાં સરખા ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણીને તેના બેઉ છેડા તરફ અણી નીકળેલી હોય તેને માહે સફાઇથી દાબી દઇને ત્યાંથી ચપટાં મુડાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને અંદર ઉછેળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી સોજી ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં છુટાં છુટાં ગોઠવીને મુઠીયાં મેલી તપેલી ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખીને કાંથા ઉપર એ ચાળણી મુકીને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે

નાખવું. બાર મીનીટે મુઠીયાં બફાઇને બરાબર કઠણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરીવડે સફાઇથી એકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીઓ કાપવી. તે પછી મોટી કઢાઈ ઘીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને અંદર સમાય તેટલાં પાશે પાશે ભજીયાં મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને ઝાંઘરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ ભજીયાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સારાં લાગે છે.

ભરત વેંગણાંનું.

બીયાં વગરનું કુમળું મોટું એક ભરતનું વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોજું ખાટું કઠણ દહી શેર ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, સુકું લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીલાં લસણની ઝુડી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઓબરૂં કીધેલું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને કુમળાં પાદડાં સુધાંજ રાખી બધું ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને છોલી મોટા કટકા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી એક પાશેર પાણી તથા નીમક મેળવી ઢાંકીને ધગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને અંદર સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ ઘુંટી નાખવું બીજી રીતે વેંગણાંમાં ડીચકાંથી તળીયા સુધી આરપાર નવા બુનારાની સળીને ઉભી ખોસીને તેને મોટી લોઢીની ઉપર ચુલે મુકી હેઠે ધીમી આંચ રાખી અને વેંગણાંને ફેરવ ફેરવ કરીને બરાબર ભુંજવું અથવા વેંગણાંને ગરમ ભોભટમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઇને નરમ થાયને કાઢવું. પછી ઠંડું પડેને બેઉ રીતનાં ભુંજેલાં વેંગણાંની છાલ કાઢી નાખી અંદર સેજબી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી એક રીતથી વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને ભેળવું અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં

બધો મસાલો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેલવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું, પણ ભુંજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોય તો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ પાણી સાથે નાખીને ઈંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મરજી પડે તો દહીને અગાઉથી વેંગણાંમાં ભેળવું નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાંધીને ઉતારતી વેલા માહે દહી મેળવીને પછી ચુલેથી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હશે તો ચાલશે. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોય તો સાધારણ મોટાં કુમલાં વેંગણાંને બાફી અથવા ભુંજીને તેનું ભરત પણ બની શકે છે. બાફેલાં કરતાં ભુંજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારૂં લાગે છે. કોઈક લોકને ધુખરાયલું ભરત પસંદ હોય છે માટે તેમ કરવું હોય તો ભરતમાં ઘી છુટું પડવા માડે ત્યારે રોટલીના જરા મોટા કટકાની ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઘી મેલીને તેને ભરતની ઉપર મુકી ઘીની ઉપર ઇંગારનો ગાંગડો મેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું. અને રોટલી પરનું ઘી બરાબર ધુખરાય ત્યારે ઉંઘાડીને રોટલી કાઢી નાખીને ઉતારવું.

ભરૂચી અકુરી.

સોજું ઘી શેર ૧॥, સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥।, આદુ તોળો ૦॥।, લસણ તથા દલેલી હલદ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી તેની સેજ જાદી સલી કાપી એ ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક પીગલાવીને તેમાં સલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્વી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને તેનો ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને જાદો ભુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવીને પતલાં કરવાં. પછી પટેટાની સલાને અડધો કલાક થાયને સોજી ધોઇને તેમાંનું બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને કોરડી કરવી અને એક કલઇ ભરેલી ઘણી મોટી કઢાઇમાં અથવા પાટીયામા બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો

ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સળી નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવી પણ મજાહની સફેદ જેવી અનેકકરી તળાયને ઉતારીને તુર્ત આંધરાંની ચમચથી બધી કાઢી લઈ તપેલી યા કઢાઇને પાછી ચુલે મુકીને માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આદુ લસણુ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ ભેળા એકુ મીનીટ તેને તળાને પછી તળેલી સળી ભેળીને પછી એક માણસે પેલાં દાહવેલાં ઇડાંને મોટી ધારે કઢાઇમાં રેડવાં અને બીજા માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ કીધાથી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી, ભરૂચમાં મોટાં જમણ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડે છે અને કહે છે કે તેમાં એટલું બધું ઘી નાખે છે કે માહેથી ઘીના રેળા ઉતરે છે. પણ ઘણું ઘી પસંદ નહી હોય તો એકજ શેર ઘી લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગે છે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાય છે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ ભાખરાને માટે આટો કઠણ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા જેટલા વખત સુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને ૦। ઇંચ જેટલું જાડું સફાઇથી સરખું વણી જેટલા નાના મોટા ભાખરા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ યા કપની કીનારી વડે સરખા ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડાવડે કાપીને પછી તેના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ગોળ ઝીણાં ગ્લાસ યા પત્રાંની દાબડીની કીનારીથી કાપી કાઢવું અને એ કોઇબી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું

ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહના કકરા લાલ તળવા. પણ વળાંના ભાખરા કઢાઇમાં વળી જશે માટે તે હોય તો પેણામાં સરખા તળવા. વળાં જેવા ભાખરા કાપવા માટે એવું બેવડા ગાળાનું પત્રાનું બનાવ્યું હોય તો તેથી કાપવાને સવલ પડશે અને તે વડે ભાખરા સરખા કપાશે.

સોજા ભાખરા બનાવવા હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો બારીક રવો બે ભાગ અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એક ભાગ બેઉ મળી એક રતલને સોજા ખુનચામાં ચાળી માહે નવટાંક ઘી તથા તાજાં ચાર ઇંડાંને બરાબર મેળવી મેદા ખાંડ અથવા સોજી બારીક શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર અને વધારે મીઠાં જોઇયે તો નવટાંક ખાંડ વધારે ભેળવી અને નવી બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી જાદી છુંદીને એ તથા છુંદેલું એળચી જાયફળ દરેક પોણો તોળો આટામાં મેળવીને પછી સોજું દહી અથવા સોજી તાડી જરા નાખીને કઠણ આટો બાંધી ગોળો કરીને ઉપર સોજું કપડું આળગું ઢાંકી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને ખાંડ પસરીને એ બાંધેલો આટો જો પોચો થયલો લાગે તો તે બરાબર વણાશે નહી માટે તેમ થયું હોય તો અંદર બીજો એવોજ ઘઉંનો આટો જરા ભેળા કઠણ કરી મસળીને પછી પાટીયાં અથવા સોજા ઉલટા ખુનચા ઉપર જરા સાટો છાંટી બાંધેલા આટાનો ગોળો કરી જરા સાટામાં રોળીને એની ઉપર વેળણવડે સફાઇથી સરખું ૦। ઇંચ જાડું વણી પતળી કીનારીનાં મોટાં ગ્લાસ અથવા નાનાં કપથી ભાખરા કાપી ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને બધા થાય પછી સોજી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડીને માંહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઇમાં છુટા છુટા ભાખરા મુકી મજાહના સરખા લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોય તો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લઇ એમજ તૈયાર કરીને ૦। ઇંચ કરતાં જરા પતળું વણીને એના ભાખરા પણ એજ રીતે કાપીને તળવા, પણ એમાં બદામ મુદલ નાખવી નહી. ખારા ભાખરા કરવા હોય તો તેમાં ઉપર સોજા ભાખરામાં લખ્યા મુજબના તેટલાજ આટા તથા રવામાં પાશેર ઘી ભેળા તાજાં ચાર ઇંડાં તથા વાટેલું નીમક સવાથી દોઢ તોળો મેળવી દહી, તાડી અથવા દુધથી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને

ખીળેવા માટે રાખ્યા પછી સસ્તા ભાખરામાં લખ્યા મુજબ વણી ભાખરા કાપીને તેમજ તળવા.

ભાખરા ૨ જા.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, દુધ; સોજું ઘી તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી આટાને ચાળી તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઇંડાંને બરાબર મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તેને બાંધેલા આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના સરખા બે ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ઘી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોવડો ઘડી કરી બીજા આટાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને એકેકની ઉપર મુકીને વારંવાર ફેરવી તળેનું ઉપર કરતાં રહી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસની પતળી કીનારીવડે ભાખરા કાપી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના રીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોય તો ઉપર લખેલો બધો સામાન લેવો નહી પણ આટામાં નવટાંક ઘી તથા બારીક વાટેલું નીમક સવાથી દોઢ તોળા સુધી આપણા ટેસ્ટ મુજબ નાખી દુધ અથવા ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધી ઉપર મુજબ રાખ્યા બાદ તેમજ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી ફુલીને બટર બીસ્કીટ જેવા થાય છે. અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગે છે.

ભાજી.

ચોલાઇની કુમલી ભાજીની નાની ઝુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, છુંદેલું આદુ તથા બોખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક તોળો

૦૧, છોલીને છુંદેલું લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ધોઇ ઓયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને પછી ભાજી તથા બાકીનો સામાન નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચે મેળવવી અને અંદર છુંટેલું પાણી સુકાઇને બરાબર તતરેને અડધો પાશેર પાણી રેડવું અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ઉપર મુજબ ભાજી નાખ્યા પછી ઢાંકણપરજ પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે માહે નામવું નહી અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજી તથા બીજા સામાનને કાંદાના વઘારમાં ભેળીયા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ભાજી ચરે અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. બધી પચરસી ભાજીની પંદર ઝુડી લઇને તેને ઉપલી ત્રણમાંની ગમે તે એક રીતથી પકાવવી. પણ સુવાની ભાજી પસંદ નહી હોય તો માહે તે નાખવી નહી. ગમે તો મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની પંદર ઝુડી લઇ તેને ચોળાઇની ભાજીને બદલે ઉપલીજ રીતે પકાવવી. પણ મેથીની ઝીણાં પાદડાંનીજ ભાજી પકાવવી હોય તો તેને સમારી હેઠેથી જરા મુળીયાં કાપી કાઢી બધાં કુમળાં ડાંખળાં રેહવા દેવાં અને તેને ઓવાંમાં નાખી સોજી ધોઇ માહેથી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળીને માહેથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર મુજબ પકાવવી. પણ પકાવતી વેળા એમાં નીમક નાખવું નહી. મસાલાની ભાજી બનાવવી હોય તો કાંદા આદુના વઘારમાં ભાજી ભેળીયા અગાઉ પેહલે દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી સાથે જીરૂં પણ નાખ્યા પછી જરા તળીને છેલ્લે ભાજી ભેળવી. ભાજી તૈયાર થવા આવે ત્યારે પોણો પાશેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને માહે ભેળી તે બળીને ભાજી ઘીપર આવેને ઉતારવી, દુધ નાખેલી ભાજી સારી લાગે છે.

ભાજી ૨ જી.

મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીના મોટા ઝુડા અથવા નાની ઝુડીઓ આવે છે તે ગણત્રીથી લેવી નહી પણ અટકલે થોડી લઇ સેજબી ડાંખળી રાખ્યા વગર તેનાં અમથાંજ બધાં પાદડાં કાઢી તોળીને તે શેર ૦ા લઇને સોજાં ધોવાં. સવા શેર કાંદાને છોલીને તેના પાસા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘણુંજ સોજું મીઠું તેલ નવટાંક નાખીને ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ભાજીનાં પાદડા, કાંદાના કટકા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર ભે-ીને ઢાંકણુ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે અથવા ધંગારે રાખી વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલાં પાણીમાં ભાજી તથા કાંદા બેઉને ભાંજીને મેળવ્યા કરવું અને બધું તેલ છુટું પડેને ઉતારીને કાંદાના કટકા હોય તેને ભાંજી, ભાજી સાથે બરાબર મેળવી નાખવા. બધું તેલ પસંદ નહી હોય તો અડધું ઘી અને અડધું તેલ લેવું અને તેમ પણ ગમે નહી તો બધું નવટાંક ઘી લેવું. ગમે તો એ ભાજીપર ઇંડાં બનાવવાં.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાંદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી ઓખવીને આદુની બધી છાલ કાઢી નાખીને તેનો બારીક ભુકો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બધી બોટીઓ કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવી. ભાજીનાં જરા મુળાયાં કાપી કાઢી કુમળાં ડાંખળાં તથા પાદડાં રાખી તેને બોયાંમાં નાખી સોજી ધોઇ અંદરની બધી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને પછી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં અધકચરો ગોલાબી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવા નહી, પછી ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને

ઉંગારે રાખી ઢાકણુપર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવુ નહી અને ગોટી બરાબર ચરીને મજાહની નરમ થાય ને ખાંડ નાખી તે ભેળી ધીપર આવેને ઉતારવું. મોટી મરઘીનાં નકી માસની ગોટી કાડીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ઘણો પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા પ્રમાણે ભીંગને સમારી નીમક લગાડીને તૈયાર રાખે તેટલાં ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણ સળગાવીને તૈયાર રાખવા. અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબ એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઈ માછલીની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બોરદુપરથી સરખો ઉભો ચીરવો માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાની બે ફાડચાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું જુદું પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને બેવડી વાળીને બેઉ ફાડચાં પાછાં સાથે જોડી દઇને આખો ભીંગ કરવો. પણ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી તમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીટાળી લેવો. ત્યાર બાદ કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપી કાઢી પાદડાંને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડી બાહેર ખુલ્લી રહે તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઇથી વીટાળીને તેની ઉપર દોરો બાંધવો. પછી ઇંગારને પાંથરીન તેની ઉપર સોજી મોટી ગલેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી, પણ માછલીને વારંવાર ફેરવવી નહી, પણ પુછડીની ઉપરથી ચરેલી તપાસવી અને એક પડ બરાબર ભુંજાયન સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુંજાયને ગલેલપરથી ઉંચકી દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંબુ નીચવીને ખાવી. એ ભુંજેલા ભીંગને

ભીંગનો પરદો રહે છે. ભઠ્ઠીમાં ભુંજેલો એ ભીંગ વધારે મજાહનો થાય છે.

ભીંડા કોળમી નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલુ.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળેલી શેર ૦ા, ઘી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૨ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીરૂં સપાટ ભરેલા ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકા નાના ચમચા ૬, સોજુ નાળીયેર ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ભીંડાને ધોઇ સોજા કપડાંથી લુછી કોરડા કરી પોણીથી એક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટવું. મરચાંને ધોઇ આખાંજ રાખી છરીથી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરવાં. કોળમીને સમારી ઉપલાં વજને લઇ માહે દોરા જેવી કાળી નેસ હોય છે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણી જીરૂ, લસણ તથા હળદ સાથે પાત ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઇ છુંછામાં અડધો પાશેર પાણી રેડી પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી તથા કોળમીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોય તો તતરેને નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કટકા મેળવીને ઢાંકવું. પણ જો કોળમી મોટી હોય તો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાય પછી ભીંડાના કટકા ભેળીને દુધ રેડવું. તે પછી થોડી વારે આમલીનું ડોહરૂં ભેળી બધું બરાબર ચરીને ઘીપર આવી સેજ ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હલાવીને માહેલું તળે ઉપર કરવું. એ વાંની સારી લાગે છે. કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોય તો કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, આમલી તોળા ૨, જીરૂં સપાટ ભરેલા

ચમચી ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ઘીમાં શીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ અમથા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગે છે.

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

બીયાં વગરના કુમળા પણ ભરેલા જાદા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર.

ભીંડાને સોજા ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછીને કોરડા કરી આકેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ગોલાબી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાંખી ચમચે બરાબર મેલીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તે પર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી અને અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ માહે સંભાળથી ચમચ ફેરવવી અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું, અને એ બેઉ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને કાદા તળીને ઉતાર્યા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાય છે. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડાની ઉપર ઇડાં કરવાં હોય યા સૉસ બનાવવા માટે ખારા રાંધવા હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ઘી નવટાંક વધારે લેવું.

ભીંડા તીખા ખાટા.

સોજા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ઘી શેર ૦ા, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૪.

ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કટકા કાપવા. આદુને છોલી કુમળી ડાંખળી સાથેજ કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એ ત્રણુંને સાથે બારીક પીસવું. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી માહે છુંદેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેળા અવારનવાર ઉંધાડી માહે ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ઘીપર આવેને સૉસ મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવીં. એ ભીંડા સારા લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના.

બીયાં વગરના પણ જાદા મોટા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, નાળયેર તોળા ૨।।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧।।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧।।, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

ભીંડાને ધોઇ લુછી ડીચકાં કાપીને અકેક ઇંચના કટકા કાપવા. આમલીને ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં નાના દોઢ ચમચા ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એની સાથે નાળીયેર તથા ધાણાજીરાંના મસાલાને બારીક પીસીને માહે હળદ મરી ભેળવું. કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને ઉતારીને માહેથી કાંદાને કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મેળા તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેહનો સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી તળાને ઉતારી પાડી માહે નાનો દોઢ ચમચો ભરી પાણી તથા નીમક નાખીને પછી એમાં ભીંડાના કટકાને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ઘણી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગારે મેળા ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી, અવારનવાર ઉંધાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરવા અને ભીંડા ચરીને નરમ થાય ત્યારે પેલો તળેલો કાંદો ઉપરથી ભભરાવી

ફરતું આમલીનું ડોહરૂં રેડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવીને પછી તપેલી ઉંઘાડી રાખવી અને ઘી છુટું પડેને બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણું ઘી પસંદ નહીં હોય તેા જરા ઓછું નાખવું. એ ભીંડા મજાહના લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇંડું ક્રીમ લગાડીને આખા તળેલા.

વાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેળા નીકળે છે માટે તેવા લેવા નહી પણ સીધા ઉભા બીયાં વગરના કુમળા પણ મજાહના જાદા મેાટા અડધેા શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોંચ કાઢયા વગર આખાજ રાખી સેાજાં ધેાઇને પેાહેાળી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી તુર્ત આંધરાંની મેાટી ચમચવડે પાણીમાંથી કાઢી લેવા. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલેા માછલી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોઇયે તેટલા સામાનનેા પુરતેા મસાલેા બનાવીને ભીંડાની ઉપર તેનું સેજ જાડું જેવું પડ બધે એક સરખું ચેાપડીને પછી પાંઉનાં ક્રીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર એકેક ભીંડેા સુકી હથેલીવડે હલકે હાથે તેમાં રેાળીને બરાબર ક્રીમ વળગાવવું ત્યાર બાદ બે ઇડાંને ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવીને પછી અડધેા તેાળેા ચેાખાના આટામાં એ ઇડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું. પછી પેણુા યા લેાઢીપર થેાડું ઘી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇડાંમાં બરાબર બેાળીને અંદર મેળી બળતું કાઢી નાખીને ધુંગારે રાખી બધેથી એક સરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હેાય તેા ઉપર મુજબ ભીંડાને બાફીને કાઢયા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દાહવેલાં ઇડાંને આંગળાં વડે ભીંડાની ઉપર બધે એક સરખું ચેાપડીને ક્રીમમાં રેાળીને પછી ઇંડું લગાડયા વગર કકડાવેલાં ઘીમા અમથા એમજ તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગે છે.

ભુંજેલી કલેજી.

બકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ નીચવી કોરકું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી તેના એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ધોઇ સોજી કરીને કોરડી કરવી. પછી નીમક તથા બધા મસાલા સાથે કોથમીર મરચાં ભેળા તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સોજી સીક અથવા સોટામાં ખોસીને તેજ રીતે ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મજાહુની તાજી સોજી મોટી કોળમી ખપ જોગી લેવી, પણ તેને સમારવી નહી, કોટલાં સાથે આખીજ રાખવી. પછી ગામઠી કોલસાના અથવા બાવલનાં લાકડાંના ઇંગારને સરખા પાંથરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાશે પાશે મુકવી. હેઠેનું પડ ભુંજાઇને કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાઘીયાં પડે ત્યારે ચમટીથી બધી કોળમીને ઉંચકીને ફેરવીને મુકવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને એક કોળમીને છોલી કોટલાં કાઢીને ચાખી જોવા અને બરાબર ચઢી હોય તો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગે તો વધુ વખત ઇંગાર ઉપર રાખવી અને બરાબર ચઢીને નરમ થાયને કાઢી છોલીને કોટલાં કાઢી નાખી વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઇ પણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઇ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં જરા પાણી રેડી પીગળાવીને તેનું ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી છોલ્યા વગરની બદામની આખી બીજ અથવા ભાંજેલાં

પસ્તાંને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરકું કરીને સાફ કોરડાં ઠીકરાંને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર એ બેમાંનું જે એક હોય તે નાખી તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું, તેથી બધેથી એક સરખું ભુંજાશે. પછી મજાહનું કકરૂં થાયને કાઢવું.

ભુંજેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો લાલ છાલનો જાદો શકરકંદ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને તેમજ મજાહનો ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇડાં પાઉં.

તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪ થી ૬, ચાર દાઢીયાંવાળાં પેઠીનાં સફેદ પાંઉની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, સોજું કડણુ માખણુ ખપ મુજબ.

પાઉની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કડણુ પોપડો કાપી કાઢવો, પણુ બધો ગર બાહેર નીકળી પડે તેટલો બધો કાપી નાખવો નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવું. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદીને મોટી રકાબીમાં જુદી કાઢવી અને દાળને ભાગે નહી તેમ બધાંને જુદી જુદી ઝીણી રકાબીઓમાં મુકી સફેદીમાં નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ઘણો કડણુ કફ ચઢાવીને તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉની કાતરીના માખણુ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજબી ઢલતી નહી પણુ તદનજ સપાટ તળીયાંની પત્રાંની મોટી રકાબીને જરા માખણુ લગાડી તેમાં એ ચાર કાતરીઓનું ચોકડું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચો વચમાં અકેક દાળ મેળી વગર થોભવે ઉર્તેજ મદયમ ભઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઇને બરાબર કડણુ ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમે તો કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં દાળને બરાબર ભેળવી, પણુ તેથી સફેદી પોચી થઇ જાય છે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પણુ પાંચ કાતરીઓની ઉપર બરાબર ચોપડીને

ભુંજવું. ભઠી કા તંદુરમાં ભુંજવાને નહી બને તો પછી ઉપર મુજબની રકાબીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની મોટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકવી અને કાતરીઓની ઉપર વળગે નહી તેમજ વળી વધારે દુર પણ રેહ નહી તેવી એક કલઇ ભરેલી મોટી તદન છાલકી લંગડીની અંદરની બોરદુપર તળીયાંમાં સેજ ઘી ચોપડીને પછી રકાબી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેળી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર રાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર લોઢાંનું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેળવા. પછી પાંઉનું પડ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રેહને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું પડ મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢવું. લંગડી નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની બારીક આંધરાંની ચાળણી ઢાંકી ઇંગારની ઉપર વળગેલી રાખ પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની ઉપર ચાળણી ઉલટી મુકીને પણ મજાહનું ભુંજાય છે. એ પાંઉનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. સીક માણસને માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું. પણ તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવે છે તેવું જરાબી બીયાં વગરનું કુમળું પણ ઠુંમકા ઘાટનું મજાહનું જાડું એક વેંગણું જેનું વજન શેર ૧ થી ૧ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા, આખું જીરૂં; ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બનતાં સુધી વેંગણું સામસામી બે બોરદુપરથી ચપટું હોય તેવું લેવું. કારણ ગોળ હશે તો તે ગલેલ ઉપર બેસતું રહેશે નહી પણ ઢાંકીયાથી તે આડું થઇ જશે. આગ્રે લખ્યા મુજબનાં વેંગણાંનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને બે એક સરખાં ફાડચાંમાં ઉભું કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ ઠંડાં પાણીમાં બીનવવું. ત્યાર બાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું. અને આદુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને

પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળીને પછી વેંગણાંને પાણીમાંથી કાઢી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦। ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરીવડે સંફાઇથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ઘી ચોપડવું. પછી સાફ ગલેલને કોલસાને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર વેંગણાંનો છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું પડ ઉપર રહે તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકવાં અને તેની ઉપર ઢંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણને જરા ઘી ચોપડીને તે વેંગણાંની ઉપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેળવા અને મસાલો ઢાંકણને વળગી જાય નહી માટે થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને તપાસતાં રહી વેંગણાંની ઉપર સેજ ઘી ચોપડયા કરવું, પણ હેઠેથી છાલ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણું ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢીને છાલમાંનો બધો ગર મસાલા સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગે છે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાંનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ ભેજાંની જાળી કાઢી સાફ કરી તેમજ બાફીને આખાંજ રાખવા અને ગમે તો નાના કટકા કાપવા. પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી વધારના કાપે તેમ બારીક સેવ જેવા કાપી સાફ કલઇવાળી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦। ને વઘારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી સુકાય અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુંદીને તે તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારયા પછી તેમાં ભેળી સેજ તળીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેજાં ભાજીમાં.

આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મેથીની મોટા અથવા ઝીણાં પાદડાંની દસ ઝુડી ભાજી લેવી અને તેજ પ્રમાણે કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોય તો નીમક નાખી ચોળી નીચવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેજાં ખારા તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાંદા તળી માહે આદુ લસણ વઘારયા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાજી ચરે અને અંદર જરા પાણી રહે ત્યારે એજ ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેજાં અથવા કાપેલા કટકાને ભાજીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવીને ધુંગારે રાખવું અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

ભેજાં ભુંજેલાં.

બકરાંનાં સોજાં તાજાં ભેજાં ૨, કાંદા શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગરમ મસાલો વાલ ૫ એટલે બેઆનાની ભાર, તાજું ઇડું ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ તથા થોડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ એ પાંચે ચીજને ધોઇને બારીક કાપેલું.

આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને દસ કટકા કરવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી નીમક તથા બધો કાપેલો સામાન ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી માહે ભેજાંના કટકા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને પાણી સુકાઇને ઘીપર આવેને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કડણુ ફફ ચઢાવી એ તથા બાકી રહેલો સામાન અંદર ભેળી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં નાનાં દીશ યા કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની નાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ધુંગાર

રાખીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ વાંનીનો સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં.

દળેલી ખાંડ રતલ ૦I, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, લાંબા કટકાની ચૉકોલેટ આવે છે તે ૧ કટકાનો બારીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર એકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં ૨ જાં.

વૅનીલાની મીઠી ચૉકોલેટ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦II, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, સોજું માખણ તથા ફાડચાં માટે બીજી બદામની બીજ અથવા સોજાં પસ્તાંનાં ફાડચાં ખપ મુજબ.

અડધો રતલ બદામને આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછીને ઘણો બારીક ભુકો કરવો. ચૉકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને કફ ચડાવવો બદામ તથા ચૉકોલેટ ભેળીને તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી મેળવાન મેળવણીને સેજ કઠણ જેવી કરવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણી મુકી તે દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાંનું છોલેલું એકેક ફાડચું મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણેલું બારીક સફેદ નાળીયેર રતલ ૧, દળેલી ખાંડ રતલ ૦II, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયેર મેળવીને એને સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક નાટો ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મકરૂન પસ્તાંનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, કયુરેસો અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઇડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પણ વળી સફેદી વધારે ઘણી નાખીને પતળું કરવું નહી, કડણુજ રાખવું. ત્યાર બાદ એમાં કયુરેસો યા બ્રૅંડી નાખી સારીકાની મેળવી મોટી લખોટી જેટલા ગોલ બનાવી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી ભુંજવાનાં સફેદ કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ડંડી ભઠી યા તંદુરમાં મેલી કડણ થાયને કાઢવું અને નરમ બ્રશને પાણી લગાડીને કાગજની પછવાડે ફેરવવું, તેથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાય છે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગે છે.

મકરૂન પાંઉન્ડેડ.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨૦ ની સફેદી, બીજી બારીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને તદનજ કોરડી કરી ઘણાજ સાફ કોરડા પાતા ઉપર કાંઇ પણ નાખ્યા વગર અમથીજ ઘણી બારીક મેસ જેવી પીસવી. ઇડાંની સફેદીને ઘણો કડણ કફ ચઢાવવો. પછી પેલી ૦। રતલ ખાંડમાં એક ઇડાંનાં જેટલી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટવા માડી જરા ઘુંટાયને માહે લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી બદામ ભેળા બીજી કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી બીજી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખી હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં જાદાં સફેદ

કાગજની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ઘણાં છુટાં છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. તંદુરમાં ભુંજયાથી બીગડી જશે માટે ભઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ०।, તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અથવા ખલમાં છુંદવી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખીને મેળવણી બરાબર કઠણ કરવી. ત્યાર બાદ વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોટાં કરવાં હોય તો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોય તો અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂનને બનાવવાં હોય તો બદામને છોલી તડકે સુકવીને પછી ખાંડની સાથે પીસી અથવા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી ભેળાને એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં પાંચ તોળા ખાંડ વધારે લેવી.

મકરૂન બદામના ૨ જાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ०॥, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ०।, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી સેજ ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં બારીક છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળા વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે અકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હોય તો ગોળ કાગજ કાપીને થાળીમાં મુકી તેની ઉપર

મેળવણી મેલી ઉપર બીજી થાળી ચપટ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર મેલી હેઠે છુટા છુટા થોડા અંગાર મુકી થાળાની ઉપર સેજ વધારે મેલીને ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

બીજી રીતે મકરૂન બનાવવાં હોય તો બદામની બીજ એક શેરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ એક શેર ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણ થાય તેટલીજ ખપતી ખપતી મેળવવી અને કોરાં કાગજની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળામાં ફીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસ્ડ.

ઘણીજ બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, તાજાં ૫ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કીધા પછી બારીક સ્લાઇસ્ડ કાપવી. પછી સફેદીને છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી બાંધેલા કઠણ આટા જેવું કરવું. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક ભાગ જેટલી જુદી રાખેલી સફેદીમાંથી ખપતી ખપતી લેવી, વધારે લઇને મેળવણી સેજબી નરમ કરવી નહી અને છેલ્લે માહે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ ભેળી ભુંજવાનાં જાદાં કોરાં કાગજ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાનાં સપરચન જેટલી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા તંદુરને ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળતું તેમજ બધા અંગાર સઉ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં મકરૂન ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ લાલ કરવાં નહી, મજાહના સફેદ કકરાં રાખવાં.

મકાઇ સાથે ગ્રીનપીજ.

પાંચ કુમળા સાધારણ કદના મકાઇના દાણા તથા એ દાણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીનપીસના દાણા, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચઢીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ભેંસનાં દુધને બદલે એક સેાજા મોટાં નાળીયેરનું બે પાશેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીલનો પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી નવી મગની દાળ રતલ ૦।, એળચી; તજ; ધાણા; મરી; જીરૂં તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, મરચાંની ભુકી તથા લવંગ બેઉ મળી વાલ ૫, ખાટાં લીંબુ ૨, નીમક તથા ઘી ખપ મુજબ.

કલઇવાળી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં છઠી તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને સારીકાની ગુંદવો. બધા મસાલાને ઘણોજ બારીક છુંદીને તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંબુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંટી સેાજી ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર એમજ ઘણી બારીક મેસ જેવી પીસવી. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી કલઇવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી અને મજાહની ઘેરા બદામી રંગની પોચી જેવી થાયને માહે લીંબુનો રસ ભેળી તે બળે પછી ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લઇ તેમાં વાટેલું નીમક ૦। તોળો ને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં મેળવીને ચાખી જેવી અને ઘટે તો બીજો મસાલો તથા નીમક નાખવું. તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધી મુકેલો આટો ખડબચડો થઇ જાય છે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો બરાબર મસળીને પછી પાછા સફાઇદાર ગોળા કરીને તેની ઘણી પતળી પુરીના જેવું બધેથી એક સરખું ઘણું પતળુ કોડીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી કીનારીપરનો આટો જરા ઉપર લાવીને પછી તે

વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી સફાઇથી બેમાલુમ બીડીને બંધ કરી ફાટફુટ કે કરચલી નાખવી નહીં, કારણ ફાટફુટ હશે તો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જશે અને માટે ગાર જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવુ. તે ... સે ... દાબીને બટર બીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક મોટી કઢાઈ ઘીથી પોણી ભરી મેટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ઘી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી લાગે છે.

મતન ચૉપ બ્રૉથ.

કોઇ વખત નાનાં દોઢ બે વરસનાં બચ્ચાંને મતન ચૅપ બ્રૉથ આપવા મોટા ડૉકટરો ફરમાવે છે તે બ્રૉથ આએ રીતે બનાવવો. પાંસલીના એક ઇંચ જેટલા કટકા સાથે વળગેલા મજાહના ફરબે બકરાના ચૉપ લેવા અને તેની ઉપર વળગેલી ચરબી, ચામડાં, છીછરાં, નેસ બધું બરાબર કાઢી નાખીને સોજા કરી બધા ચૉપ એકઠાજ વળગેલા રાખીને તે અડધો રતલ લેવા અને તેને મુદલ ધોવા નહી. પણ એમજ રાખવા. પછી ચુલાની બાહેરની ખાલી જગ્યા ઉપર રાખ પાંથરીને તેની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગાર પુરતા મુકવા અને એક સોજી ગલેલ અથવા મોટા ચીમટાને તેની ઉપર મેલી તેપર ચૉપના આખોજ કટકો મુકી વળગી જાય નહી માટે તેને અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવો, તેમજ પડ પણ ફેરવ્યા કરવું અને બેઉ પડ મજાહનાં ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગનાં ભુંજાયને કાઢી લઇ સાફ ઢીમડાં ઉપર હાડકાં સુધાંજ બધું બારીક ખીમા જેવું છુંદવું. પછી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં હઢી પાશેર ઠંડાં પાણીમા ભેળી બે ચમઠી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી સોજી ચમચથી ભાંજીયા કરવું અને એક પાશેર અથવા તે કરતાં સેજ ઓછો બ્રૉથ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને પાવો.

મદીરા સૅન્ડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, ઘુંદલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર ઉબ્સેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, લગાડવાનું માખણ તથા રાજબૅરી જામ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણ સાથે મેળવી નરમ કરી તેમાં એકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી બે ઇંચ ઉભી કીનારીના પત્રાંના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢયા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીવડે સૅન્ડવીચીજને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને તેમાંના એકની ઉપર પુરતી જામ ચોપડીને તેની ઉપર પાછો પેલો બીજો કટકો મુકી બેઉ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મફીન્સ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, પદરખાંનાનું તાજું ખમીર ભરેલું પાશેર ૧, સોજું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બીજું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળીને તેમાં ઘટે તેટલો આટો નાખી પોચો બાંધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. પછી માખણમાં પેલાં બીજાં દુધમાંથી જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળીને મજાઉનું કઠણ કરી માંહે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જાદાં અને ૭ ઇંચ વ્યાસનાં ગોળ ચપટાં પોળીના ઘાટનાં મફીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી બીજા બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા બાદ મધ્યમ નહી પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ મુડીમાંથી કાપવી. પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર આખી બોળીને પછી તેનાં પીછાં કાઢી જોવાં અને નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને બીજી મરઘીઓ પણ હોય તો તે અકેકને એજ રીતે પાણીમાં બોળી કાઢયા પછી તેનાં બધાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઇ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહી તો પછી તેટલા ભાગને પાણીમાં પાછો બોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જો નખવાળા ચાલતા પગ પણ મરઘી સાથે પકાવવાના હોય તો મરઘીને સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવાં. અને મરઘીનાં પીછાં કાઢયા પછી ચામડીની ઉપર રૂવાં હોય છે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં પણ એમ નહી નીકળે અને ઉપર રહી જાય તો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડીની ઉપર લગાડી ચામડી નીકળી જાય નહી તેમ ઘસવું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઇ જશે. પછી ઠંડાં પાણીથી ધોઇ નાખી ચાલતા પગને સાંધામાંથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેઉ આખા પગ, બેઉ પાંખ, સીનું, નરડી, મુડી, સરીયાતું, ઠાડું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહી તેમ સાંધામાંથી હાડકાં સરખાં કાપીને છુટાં પાડી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંમાંથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટાને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી તેની અંદરની બોરદુપર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજો ધોવો. કલેજીની સાથે ઝીણી કોથળી જેવો ઘણો ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહે છે તે ફુટી જઇને કલેજીને લાગે તો તેથી તે કડવી થાય છે તેટલા માટે તને સભાળથી આખો કાઢી નાખવો. સરીયાતાંમાં વળગેલાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાડાંના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર હમેશ જરા કાંટા જેવું હોય છે. અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહે છે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તે પછી એ બધા કાપેલા કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને પકાવવા. હાફફાઉલને માટે પાણીમાં કકરા

પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળાયાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો બરાબર નીકળે ત્યારે ઉતારીને તેમાં મરઘીને બોળી કાઢીને ઉપર મુજબ સમારી સાફ કરીને તેમજ કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફફાઉલનાં જેવુંજ પાણી કકડાવવું અને ઉતાર્યા પછી તપેલીનું ઢાંકણું ઉઘાડી નાખ્યું અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરઘીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવાઇ જાય છે, માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઇને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ ઉભો સીધો કાપીને બે ફાડચાં છુટાં કરી ગમે તો તે આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરઘી અથવા હાફફાઉલને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપી સમારીને સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગને કાપીને છુટા પાડવા. પછી પછવાડેથી સીનાં અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરાઇને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઇ સાફ કરીને જેમ લખ્યું હોય તેમ એને પકાવવું.

બટકને કાપીને સેજબી વખત રહેવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જઇને બરાબર નીકળતાં નથી માટે મોટું બટક પકાવવું હોય તો તેને સારૂં ઉપર મોટી મરઘી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખ્યું છે તેવુંજ પાણી મોટાં બટક સારૂં કકડાવી તે તૈયાર થાય ત્યારેજ બટકને કાપીને પછી પાણીને ઉતારીને તુર્ત તેમાં ઉપર મુજબ બટકને બોળીને સમારવું. નાના બટક માટે હાફફાઉલના જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ કીધેલા બટકની ચામડીની ઉપર ઝીણાં પીછાં રૂવાં કાંઇ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા માટે તેની ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કાધાથી ચામડી મજાહની સોજી થશે. તે પછી બટકની મુડી તથા પંજાવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવામાં લેવું નહી અને ઉપર મરઘીના કટકા કાપવા અથવા આખું રોસ્ત

કરવા માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યું છે તેમ તેને કરીને પકાવવું.

કબુતર હોય તો તેને મરઘીના કાની કાપીને એની મુંડી ફેંકી દેવી પણ એને મરઘીનીજ કાની ગરમ પાણીમાં બોળીને પીછાં કાઢવાં નહી, કારણ એની ચામડીની ઉપર બારીક રૂવાં ઘણાં હોય છે તે પાણીમાં ભીનાયા પછી તે કાઢવાને ઘણી મહેનત પડે છે, માટે એની મુંડી કાપીને નાખી દીધા પછી એમ સુકુંજ રાખીને બધાં સુકાં પીછાં હાથવડે ટુપીને કાઢયાથી પેલાં બધાં રૂવાં પણ તેની સાથેજ નીકળી જાય છે અને તે પછીનાં થોડાં બાકી રહેલાં રૂવાં હાથવડે કાઢવાને મહેનત પડતી નથી અને ચામડી જલદી સોજી સફાઈદાર થઇ જાય છે. તે પછી એને જેમ કાપવું હોય તેમ કાપીને પછી સોજું ધોવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તફ નહી પણ મજાહની કુનળી ફ્રરપે મરઘી અથવા એક મોટું ભરેલું હાફફાઉલ લેવું અને છેક ઝીણાં ચીકન આવે છે તેની અને હાફફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મોટાં પીલાં હોય તો તે બે લેવાં. પછી ઉપર મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો ભાગ જરા ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજું ધોઇ મરઘી અથવા હાફફાઉલ હોય તો તેનાં ઉભાં સરખાં બે ફાડચાં કાપવાં પણ પીલાં હોય તો તે બેઉને આખાંજ રાખવાં અને જે હોય તેને ધોતાં કપડાંથી લુછીને કોરકું કરવું. તે પછી આદુ હદી તોળા તથા અડધા તોળા લસણને છોલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળીને મરઘીની બધી બોરદુપર લગાડવું અને પીલાં હોય તો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી સુપપ્લેટમાં મુકી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આદુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં એ ફાડચાં અથવા પીલાં પાસે પાશે મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડચાં અથવા પીલાંને બધેથી એક સરખાં લાલ તળીને તેમાં સેંસનું સોજું તાજું સવાશેર દુધ રેડી

ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાના ઈંગાર ઉપર મેલવુ અને ફાડચાં હોય તો ઢાંકણુપર પાણી રેડવું પણુ પીલાં હોય તો ઉપર પણુ પાણી રેડવું નહી અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજું રેડયા કરવું પણુ તપેલીમાં સેજબી પાણી રેડવું નહી અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખીને પછી ઢાંકણુપર પાણી આપવું નહી અને ફાડચાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની એવી મજાહની દુધપાક જેવી ઘાડી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભરાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાછું ગરમ કરીને ખાવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં એવી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરતી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ પસંદ હોય તો મરઘીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરાવારે મોટાં લીલાં મરચાં પાંચને ધોઇને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરઘીના ક્રીમ ચાપ.

આએ વીવીધ વાંનામાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરઘીને કાપી સમારીને કટકા કાપી સોજી ધોવી અને તેનાં બેઉ સીના તથા બેઉ પગના કટકા લેવા અને એક તપેલીમાં સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માંહે એ મરઘીના કટકા મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો બીજું સોજું ગરમ પાણી માહે થોડું રેડી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી અંદર સુપ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા ઠંડા થાયને તેનાં ચામડાં તથા હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસનો ઢીમડાં ઉપર ઘણો બારીક ખીમો છુંદવો અને પેલા માંસમાંથી કાઢેલાં હાડકાંના બેઉ છેડાપરનાં મુડાં છરાવડે સરખાં ભાંજીને કાઢી નાખવાં. ત્યાર બાદ એ ચૉપ મસાલાના કરવા હોય તો થોડાં સૅલરી પાર્સ્લી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપીને મરઘીના છુંદેલા ખીમામાં થોડું ભેળી ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણુ મસાલા વગરના અમથાજ ચૉપ કરવા હોય તો ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું નીમક જરા ભેળવુ. પછી એ બેમાંથી જે એક રીતનો ખીમો હોય તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ કરતાં

પણ જરા મોટા લંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તાજાં હડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાબવી પતળાં કરીને પછી બીમાના ગોળાપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ નાખી તેમાં પેહલે એ ગોળાઓને રોળીને પછી ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાબી બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાવડે ખાવાના પાંનના ઘાટના સફાઈદાર અડધી ઇંચ જાદા ચૅાપ બનવવા અને પેલા ભાંજી નાખેલાં લાંબાં હાડકાંને દરેક ચૅાપની અણી તરફના ભાગની અંદર થોડો ભાગ સરખું બેાસી બાહેર બે ઇંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું. ત્યાર બાદ એક સાફ લોઢીને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેની ઉપર સોજી ચરબી જરા નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચૅાપ મુકી તે તળેલા નહી પણ ભુંજેલા હોય તેવા સુકા અને ચૅાપનાં બેઉ પડને મજાહના ઘેરા લાલ રંગના કકરાં તળવાં. ચરબી નહી હોય તો સેજ ઘીમાં ઉપલીજ રીતે તળવા. પણ ઘી યા ચરબી વધારે નાખવું નહી. એ ચૅાપ વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

એમ કહે છે કે લીલાં મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાય છે. તેટલા માટે થોડાં લીલાં મરચાં લઇ તેને ધોઇ કોરડાં કરીને તેની બારીક કાતરીઓ કાપવી અથવા છુંદવાં અને સોજાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે ડુબે તેટલું કકડતું પાણી તેની ઉપર નાખીને ઢકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને અંદર ચમચો ફેરવવો અને ઠંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી વાપરવું, તેથી અવગુણ થશે નહી.

મલબૅરી વૉટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શહેતુરને સોજાં ધોઇ ડીચકાં કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મોટા દાણાની સોજી શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર નાખી સારીકાની ભચડીને માહે મેળવી કકડાવી ગાળીને ઠંડું પડેલું પાણી તેની ઉપર અડધો શેર રેડવું. પછી ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી ચાળણીમાંથી બધું પાણી ગાળી લઇ છુંછો કાઢી નાખવો. એ પાણી તાવનાં દર્દીને પાવામાં આવે છે અને તેથી ઠંડક પડે છે.

મલાઇ.

તદનંજ ચોખ્ખું સોજું તાજું દુધ પાંચ છ શેર લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ જેટલું ખાલી રહે તેટલા કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી બળતે ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરો ઉભરો પડેને ઉતારી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ચુલે ઉંધાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંગાર હશે તો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયલો મલાઇનો પોપડો ફાટી જશે, તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેટલા થોડાજ ઇંગાર રાખ્વા. પછી દુધની ઉપર મલાઇનો મજાહનો જાદો પોપડો બંધાયને બારીક આંત્રરાંની ચમચવડે બધી મલાઈ ઉપરથી કાઢી લેવી અને એ રીતે જ્યાં સુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઈ થાય ત્યાં સુધી ચાર પાંચ વખત મલાઇનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઇનો પોપડો કાઢી લેવો નહી. પણ મલાઇ સાથેજ તપેલાંને ઉતારી દુધ ઠંડું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉંધાડુંજ રાખ્વું અને તે પછી ઉપરની મલાઈ કાઢવી. બધી મલાઇ કાઢી લીધા પછી જે દુધ બાકી રહે તેનું દહી કસ્ટર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશેર યા અડધા શેર દુધની મલાઇ કરવી હોય તો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉંધાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઇ કાઢવી. એકજ વખતમાં બધી મલાઇ નીકળશે કરી મલાઈ કાઢ્યા વગર ઘણો વખત દુધને એમજ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઇને માવો થશે માટે એમાં મલાઇ બંધાય તે કાઢ્યા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકતાં રહેવું.

મલીદો કેસર્યો.

સોજી પણ લાલ મેદા ખાંડ શેર ૨ા, આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો; મેદા તથા રવો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા સોજું ઘી દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક રતલ ૦ા, એળચી તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ (ડેજર્ટસ્પુન) નાના ચમચા ૮, તાજાં ઇડાં ૨૦, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઈ જુદી કોરડી કરવી. સાફ ઠીકરાંને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર કેસર નાખી કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ્યા કરવી અને સેકઇને કકરી થાયને પીતળની સાફ ખલમાં બટા વડે ઘણી બારીક વાટીને બધા ગોલાબ સાથે કોડીનાં કપમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકવી. પછી એક સોજી થાળીમાં આટો નાખી તેમાં ૦। રતલ જેટલું ઘી બરાબર ભેળી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ઘીને છાલકી મોટી કઢાઇમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે બરાબર કકડેને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને બદામી રંગની કકરી થાયને કઢાઇને ઉતારીને માહેથી તુર્ત બધી બદામને ચમચથી કાઢી લઇને કઢાઇને પાછી ચુલે મુકી ઘી કકડેને પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી બદામની કાનીજ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી પેલા ઘી ભેળેલા આટામાં ખપતું ખપતું ઘટે તેટલુંજ દુધ ભેળી મસળીયા વગર એમજ આટો બાંધીને તેના સરખાઇદાર આઠ ગોળા કરી હથેલીની ઉપર તેની પોણી ઇંચ જાદી સરખી રોટલી બીજા હાથ વડે થાપવી અને કઢાઇને પાછી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘી કકડીને ધુંમાડો નીકળેને માહે છુટી છુટી સમાય તેટલી રોટલી મુકી એક પડ ફીકું લાલ થાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજી આટા જેવો ભુકો કરવો. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં રોટલીનો ભુકો બધો નાખી ચમચથી ઘણો બરાબર ભેળાને પછી રોટલી તળતાં વધેલું બધું ઘી એમાં મેળવવું. તે પછી બધાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તદન પતળાં કરીને એમાં ગોલાબ સાથની બધી કેસરને બરાબર મેળવવી અને તપેલીમાંનો શીરો ઠંડો થાયને તેમાં એ ઇડાંને ચમચથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને ચુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર તપેલી મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હેઠે કે બોરદુપર વળગીને ગાંગડા થવા દેવા નહી. અને મલીદો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી ઉપર બધી એળચી જાયફળ ભભરાવી તળેલી બદામ પસ્તાંના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને ઉપર ભભરાવી મલીદામાં મેળવીને કાઢયા પછી બાકી રહેલી એક ભાગ બદામ પસ્તાંને

મલીદાની ઉપર ભભરાવવી. આએ મલીદો મજાઉનો ઇડાંપાકના જેવો થાય છે.

મલીદો ઘણો સરસ.

સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧ાા, સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો ઝીણો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. આટા તથા રવાને ચાળી ખેઉને ભેળી તેમાં એક પાશેર ઘી મેળવી દુધ નાખીને મસળાયા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરીને તેની હથેલીની ઉપરજ પોણી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી થાપવી. પછી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં રોટલીને શીકી બદામી રંગની તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવો ભુકો કરવો. પછી એજ ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જુદું જુદું તળવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં દોઢ પાશેર પાણી સાથે ચુલે મેલી ખાંડ પીગળે અને એક જોશ આવેને ઉતારી તદન કલઇવાળી તપેલામાં ગાળીને શીરાને તદન ઠંડો થવા દેવો. ત્યાર બાદ મેવો તળેલાં ઘીમાં રોટલીના ભુકાને ધીમે બળતે લાલ તળી તે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને તુર્તજ શીરામાં ભેળી દેવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી શીરા સાથના રોટલીના ભુકામાં મેળવી કૅરવેસીદ નાંખી ઇંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરબ્બાના કટકા નાખવા અને મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવવો, ગમે તો બધો ઑરેંજનો મુરબ્બો લેવો નહી પણ કીસ્ટોલાઇજ્ડ ફ્રુટના અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના કટકા અડધો ભાગ લેવા. એ મલીદો ઘણો સરસ થાય છે.

મલીદો દુધમાં.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર રાા, સોજું ઘી તથા સોજી મેદાખાંડ દરેક શેર ૧ાા, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ાા, નવી બદામની બીજ રતલ ૦ા, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦ા, એળચી તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરવી. મેદા તથા રવાને કલઇવાળા ખુનચામાં ચાળી તેમાં એક પાશેર ઘી ભેળી પાણી નાખીને ગુંદયા વગર એમજ આટો બાંધીને જાદી જાદી રોટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ બધી ભાંજી હથેલીથી બધું બરાબર ચોળીને જાદા રવા જેવું કરવું, અંદર જરાબી કટકા રાખવા નહી. પછી એક મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું જરા ધીમુ કરીને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી ચમચથી બધી સ્લાઇસ જલદી કાઢી લેવી. પછી ઘી તદન ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને ઠંડાં પડેલાં ઘીમાં સારીકાની મેળવવી અને ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સોજી કરી દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં નામી ચુલે ઉંધાડું મેલી કકરો પડેને અંદર ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી માહે રોટલીનો ભુકો ભેળી દાળ સાથનું ઘી મેળવીને ઇંગારે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા અગાઉ ફરતો ગોલાબ રેડો તે માહે ભેલીને ઉતાર્યાં પછી બાકીનો બધો સામાન મેળવીને મલીદો કાઢીને પછી છેહલે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી. ઘરનો દળેલો મેદો તથા રવો નહી હશે તો પછી તેને બદલે મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજી મેદો ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૫, નવી બદામની મીંજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ા.

એળચીને છોલી જાયફળ સાથે બારીક છુંદવી. આએ વીવીધ વાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને પછી કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી પીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી વગર થોભવે જલદી ચમચથી બધી કાઢી લઇને કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તેમાં દરાખને તળીને ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવી. પાંઉને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ઘીવાળી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી ઘી કકડેને ધંગારે રાખી માહે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને તુર્ત ઉતારીને સોજી થાળામાં ઘી સુધાંજ બધું કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળાયાંથી વાઠીને પછી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નાખવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળીને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાહનો થાય છે.

મલીદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧ાા, નવી બદામની મીંજ શેર ૧, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૦ાા, એળચી તોળો ૧ાા તથા જાયફળ

તોળો ૦ાા એલ છુંદેલું, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦ાા, સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઇવાળા સોજા ખુનચ્યામાં આટો તથા રવો ચાળી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળીને પછી એક પાશેર ઘી મેળવી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ગુંદયા વગર અમથોજ આટાની કાની બાંધી તેમાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો લઇ તેનો ગોળો કરી વેરઇ જાય નહી માટે મુઠીથી દાબ્બા દાબીને મજાહનાં કહણુ લંબ ગોળ બધાં મુઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે કકડાવીને તેમાં મુઠીયાંને બદામી રંગનાં કકરાં તળીને આંધરાંની ચમચ્ચથી કાઢી વગર થોભવે ગરમ ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવું, જાદું રાખ્વું નહી. પછી આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઈ લુછી તદન કોરડી કરીને આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સોજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં મુઠીયાંનો ભુકો તથા તળેલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે માહે રેડી ઇંગારે મેલી ચમચ્ચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મલીદો સુકો થાયને ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ નાખીને ઉતાર્યા પછી બદામ ભેળવી.

મલીદો સ્પંજકેકનો.

બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦ાા, સોજું ઘી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, નવી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તથા બોબરી કીધેલી કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા. તાજાં ઇડાં ૬, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુંછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડા કરવી. પછી ઘીને કલઇવાળી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખ જાુદું જાુદું

તળીને કાઢી લઇ સ્પંજનો આટા જેવો ભુકો કરી તેને ઘીમાં ધીમી આંચે લાલ તળવો, પણ સેજભી કરપાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. અને લાલ થાય કે તુર્તજ ઉતારીને બીજા વાસણમાં કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ દુધમાં ખાંડ ભેળી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં તળેલો સ્પંજનો ભુકો ભેળી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદા જેવું થાયને ગોલાબ ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળવું.

મલીદો સાધારણ.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો તથા ઝીણો રવો બેઉ મળી રતલ ૦॥, સોજી મેદા ખાંડ જેને મલીદા ખાંડ પણ કહે છે તે તથા સોજું ઘી દરેક રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા ખરી ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ તથા પોખરી કીવેલી કૅરવેસીદ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી બબ્બે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બધું ધોઇ કોરડું કરી એક ભાગ જેટલું ઘી જુદું રાખી બે ભાગ ઘીને કઢાઇમાં કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખને જુદું જુદું રીડું લાલ તળી કાઢવું. તે પછી આટા તથા રવાને એક સોજા ખુનચામાં ચાળી પેલું જુદું રાખેલું એક ભાગ જેટલું ઘી માહે મેળવીને ગુંદયા વગર એમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેની હથેલીની ઉપરજ જાદી જાદી નાની રોટલીઓ થાપવી અથવા વણવી અને ઠીકરીને ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલીઓને ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને ભુકો કરી દોરીનો ચાળણો હોય તો તેમાંથી ચાળવું અથવા થાળીમાં નાખી ઉફણીને જાડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજીને આટા જેવું કરવું, અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ ખાંડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળાયા પછી બાકી વધેલું ઘી હોય તેને શીરામાં નાખી રોટલીના આટાને

માહે બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કડણ થાય અને ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી થાળ યા રકાબીમાં કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાય છે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોય તો સોજી બનારસી લાલ ખાંડ લઇ તેમાં એક છડું કોટળાં સુધાંજ ભચડીને પાણી રેડી નીતરો શીરો કરીને ઉપલીજ રીતે એનો મલીદો કરવો. બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં એક પાશેર બીજું ઘી વધારે નાખીને તેમાં બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી ઘી રહે તેમાં રોટલીનો ભાંજેલો આટો નાખી ઇંગારે મેલી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનો તળીને તેમાં ઉપર લખેલી સફેદ મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો બનાવ્યાથી તે મલીદાના જેવો નહી પણ કાંઇ જુદાજ મજાહનો ટેસ્ટનો થાય છે.

મલીદો સોજો.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદા તથા ઝીણો રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦॥, ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, સોજું ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બબ્બે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી સોજી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ તથા દરાખને જુદું જુદું તળી કાડવું. રવા તથા મેદાને રોજ્ન બુનગામાં ગાળી તેમાં દાર પાશેર જેટલું કાચું ઘી ભેળી બાંધવું ખપતું દુધ નાખી જરા ઘુંદીને કણુ બાંધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પોળી ઈંચ જાડી રોટલીઓ વણી બદામ દરાખ તળેલા ઘીને પાછું ચુલે કકડાવીને તેમાં આ રોટલીઓને કકરી બદામી રંગની તળીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને બારીક ભુકો કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ખાંડને એક પાશેર પાણીમાં પીગળાવી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો

કરી તળેલાં ઘીમાંનું એક શેર જેટલું રેડી માંહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને અંદર મેળવી દઇ ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાબ ભેળીને બે ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઇ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા સાધારણ ગરમ મસાલો બનાવવો હોય તો એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ ત્રણુંકે સરખે વજને લઇને તેમાંનો ભીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઇંગાર ઉપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી કોરા સફેદ કાગજના કટકાનો ઢુચો કરી તેવડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢી લેવું, ભુંજવું નહી. પછી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા કોરડા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું એ મસાલો બીજી રીતે બનાવવો હોય તો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરૂં, શાહજીરૂં, જાયફળ, જાવંત્રી અને મરજી પડે તો આખાં કાળાં મરી એ સઘળું સરખે વજને લઇ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ઇંગારે સેકીને એમજ છુંદવો અથવા પાતા ઉપર આટા જેવો બારીક વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજનાં ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા સોજા મોટાં બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુંટેલું નવું જીરૂં દરેક તોળા ૪ લઇ એ સઘળાને સાથે ભેળી ચપટ કાચના બુચની સીસામાં ભરી રાખવું અને ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ મુજબ નાખવું.

મસાલો ધાણાજીરાંનો.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખાં કાળાં મરી તોળેલાં શેર ૧।।, આખું નવું જીરૂં તોળેલું શેર ૧, બાદીયાન તોળેલું શેર ૦।।, આખી રાઇ; મેથીના દાણા; ગોવાનાં સોજા લાલ મરચાં.

ખસખસ તથા તમાલપત્ર દરેક તોળેલું શેર ૦।, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહી પણ જરા સેકીને ભીનાસ દુર કરવો. બાકીના બધા સામાનને ચુંટીને ચુલે ધીમે બળતે મોટાં ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં ઘણું બારીક જુદું જુદું દલવું અથવા ઉખડી હોય તો તેમાં છુંદવું અને તે નહી હોય તો પછી મોટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તેને પાછું ઠીકરાં ઉપર ગરમ કરીને પછી છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાંનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા નવા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંઠીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરૂં; સોજી નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, સોજા ઘઉં તથા સોજા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦।, આખાં રાઇના દાણા; મેથીના દાણા; બાદીયાંન; તમાલપત્ર; લવંગ; શાહજીરૂં; ખસખસ તથા રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, જાયફળ તોળો ૧॥, એળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

મોસંબીની છાલને એક દીવસ અને એળચી, લવંગ તથા, તજને થોડા કલાક તડકે સુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદીનો તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એકઠું છુંદીને ચાળવું. પછી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ તથા બીજા બધાં સામાનને ચુલે ધીમે બળતે ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં જુદું જુદું દલવું અથવા ઉખડા યા મોટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જાડું રહે તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળવું અને ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. પણ બદામ આખી બરાબર ભુંજાશે નહી માટે તેની છાલ સાથેજ આડી બારીક સ્લાઇસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખું જીરૂં તથા સોજા ઢુમકાં સુકાં મરચાં દરેક તોળેલું શેર ૧॥, સોજું નવું સુકું કોપરૂં શેર ૧,

ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦ાા, સોજી ખસખસ તથા બાદીયાંન દરેક શેર ૦ા, તમાલ-પત્ર; આખાં કાળાં મરી; શાહજીરૂં; રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ; રાજાપોરી હળદના સુકા ગાંઠીયા; નાકકેસર; ત્રીફળ તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦ા, મેથીના દાણા તથા માઇપત્રી દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળા ૩, જાયફળ તથા એળચી દરેક તોળો ૧ાા, નીમક માપેલું ટીપરી ૧, અને તોળેલું હોય તો રતલ ૦ાા, સોજી બદામની નવી બીજ શેર ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છાલ સાથેજ નુંછી આડા બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને કોપરાંને નુંછીને તેની એકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને એ બેઉને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું કકરૂં ભુંજીને હલકે હાથે મોટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને ખસખસને ચુંટી લાલ ભુંજી તેલ નોકળે નહી તેમ એને પણ એજ રીતે ભુંજીને હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એળચીના દાણા, લવંગ, તજ, જાયફળ તથા જાવંત્રીને ભુંજવું નહી પણ તડકે મુકી તેમાંનો ભીનાસ દુર કરીને એ બધાંને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. મોસંબીની છાલને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં ભીનાસ હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી નુંછી એને તથા રાઇ, મેથી અને ચણાના દારીયાને બેઉ હથેલીને સેજ ઘી ચોપડી તેવડે ચોળીને જરા ઘી લગાડી એ બધાંને જુદું જુદું મોટાં ઠીકરાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેપર નાખીને નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવું અને જાડું વધે તે જુદું રાખવું. તે પછી બાકી રહેલી બધી ચીજને એજ રીતે પણ ઘી લગાડયા વગર એકેકને જુદી જુદી ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી ચાળતાં જે જાડું બધું એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાં ઉપર સાથેજ પાછું ગરમ કરી છુંદીને ચાળીયા પછી બાકી રહે તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલે જે જાડી કાંકરી જેવું થોડું રહે તેને ફેંકી દેવું અને એ બધું છુંદેલું તદન ઠંડું થાયને નીમકનાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી બારીક છુંદીને મસાલામાં નાખી હાથવડે બધું સારીકાની ભેળાને કોડીની

અથવા લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણુ સામાનનો બનાવવો હોય તો તેને દલાવવોજ જોઇયે પણ થોડા સામાનનો બનાવવો હોય તો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણો સરસ થાય છે અને આઠ આનાની ઉપર એક રતલ થવા જાય છે.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ ૮ર જો.

મોટા કાંદા; નવા ધાણા તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજી બાજરી અડધો શેર એટલે માપેલી ટીપરી ૧, અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજાં ઘઉં; પતની ચોખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલું શેર ૦| અને તોળેલું હોય તો શેર ૦|| એટલે તોળા ૧૪, સોજાં સુકાં લુમકાં મરચાં; સોજું સુકું નવું કોપરૂં તથા ખસખસ દરેક તોળેલુ શેર ૦||, નવી બદામની બીજ; સોજા સુકા હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળેલું શેર ૦|, આખા રાઇના દાણા તોળા ૫, સોજું મોટી કળાનું સુકું લસણ નવટાંક, બાદીયાંન તોળા ૨||, શાહજીરૂં તોળા ૨, એળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧||, દગરફુલ; હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળો ૧, કરીલીમનાં મોટાં સુકાં પાદડાં ૩૫ અને તોળેલાં તોળો ૦||, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સોજો કરવો. કરીલીમનાં પાદડાં લીલાં હોય છે માટે તેને ધોઈ સાફ કરી લુછીને કોરડાં કરી રકાબીમાં પાંથરીને તડકે સુકવાં અને બરાબર સુકાઇને કકરાં થાયને ઉપલે હીસાબે ગણી અથવા તોળાને લેવાં. બદામને છાલ સાથેજ લુછીને તેની આડી જાદી સ્લાઇસ કાપવી. કોપ ને લુછીને તેની બધી અકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છોલી બેઉનો રાઇના દાણા જેવા ઝીણો સરખો ભુકો કાપી તદન કલઇ ભરેલી ત્રાબાની થાળી અથવા ઍલ્યુમીન્યમની યા ઍનેમલની મોટી થાળીમાં પાંથરીને પુરતા તડકાંમાં સુકવું પણ થાળીને વળગી જાય છે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરનો પાણીનો ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરૂં કરવું. પછી એક મોટી સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કોલસાના ઇંગારે

મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કોરાં કાગજના ડુચાવડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ શીકા પીળા રંગનાં કકરાં ભુંજાયને કાઢીને સોજી પીતળની ખલમાં નાખી ઘણાજ બારીક પાઉડર જેવાં છુંદવાં. બેઉ હએલાને સેજ તેલ લગાડીને તેપર ખસખસને ચોળીને પછી લોઢીની ઉપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહી માટે હલકે હાથે ઘણા બારીક છુંદવી, બદામ તથા કોપરાંને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુદું જુદું ભુંજી તેમજ હલકે હાથે બારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણકે ચીજને ચાળવી નહી, તથી ચાળણીને વળગી જાય છે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનો હાથ લગાડી લોઢીપર મુકી નાના તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવી અને એનો કાળો રંગ બદલાઇને શીકો રતાસ પકડે અને મજાહની કકરી થાયને પીતળની ખલમાં હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદીને પછી છેલ્લે ખલમાં બતાથી વાટીને પાઉદર જેવી કરી તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. કદા તથા લસણ બેઉને સાથેજ ઠીકરાં ઉપર હીંગનીજ કાની ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડીને બધું જુદું જુદું દાંગારે લોઢીપર મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો ભીનાશ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવા, ભુંજવું નહી, કારણ ભુંજ્યાથી તેનો સોહડપ નીકળી જાય છે. તે પછી એ બધાંને પણ હીંગની કાની છુંદીને ચાળવું. ચોખા, ઘઉં તથા બાજરીને તેલ લગાડયા વગર એમજ જુદું જુદું લાલ ભુંજી ગરમ હોય ત્યારેજ ઉખડી હોય તો તેમાં અને ત નહી હોય તો લોઢાંની મોટી ખલમાં સમાય તેટલું બે ત્રણ વખત મલીને બધું છુંદી ચાળીને જાડું રહે તે બધું ભેગું કરવું અને બધાં નાખેલાં સામાનને એક જગ્યાએ ભરેલાં નાની નીકળ સાફ કરવા થાળામાં નાખવો. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાંથી અહેક ગ્રહ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુદું જુદું લાલ ભુંજી બારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું જાડું ભુકું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તેની ઉપર જરા તેલના છાંટા છાંટી તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થયેને તેને પાછું છુંદી ચાળી બાકી જાડું રહે તેને પાછું લોઢાપર ગરમ કરી છુંદીને

ચાળવું. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રહે તે ફેંકી દેવું. દગરફુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગે છે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઇયે. જેબી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણું સેજ તેલ લગાડવું, જરાબી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધો મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર ભેળવો, પણ બદામ તથા કોપરૂં જરા ચીવટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બધા મસાલામાં બરાબર ભેળાતા નથી માટે બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળી ચોળીને તેને બધાંમાં બેમાલુમ મેળવવું જોઇયે. બધો મસાલો તદન ઠંડો થાય પછી સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાય છે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદીને તૈયાર કીધેલો મસાલો પાંચ રતલ થાય છે. બાહેરગામોમાં પથરની ઉપર પતળી પોપડી જેવું બંધાય છે તે તદન સુકાવલું હોય છે તે ઉપરની બોરદુથી કાળા રંગનું રહે છે અને તેને પથરપરથી છરીવડે ઓખ્ખવીને કાઢે છે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદન સફેદ નીકળે છે અને એને દગરફુલ કહે છે. એ દગરફુલ ગાંધાને ત્યાંથી મલે છે.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી.

ચુંટેલું નવું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લસણુની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૧૦, તાજું ઇંડું ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખલાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. લસણુને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસી એક ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની હોહવીને મસાલો ચોપડાય તેવો કઠણ થાય તેટલું થોડુંજ ઇંડું માહે મેળવું અને કોઇ પણ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હોય તેની બાહેરની બોરદુ ઉપર છરીવડે સફાઇથી એ મસાલો બધે એક સરખો જરા જાદો જેવો ચોપડવો. પણ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા અથવા ચીરીને બે ફાડચા કીધેલાં હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોથમીર,

મરચાં, જીરૂં, લસણ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઇ તેજ રીતે સોજું કરી ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલી સાથે પીસવું. પણ એમાં મરી, હળદ તથા ઇંડું લેવું નહી. ઉપર લખેલોજ બેઉ મસાલો હંમેશ સાધારણ વપરાય છે. પણ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમે તો હેઠે મુજબનો મસાલો પણ બનાવવો.

છોલેલા કાંદાના બે તોળા કટકા તથા છોલેલી લસણની મોટી ચાર કળીને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવું અને સોજાં ખાટાં કડણ દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને તેમાંનુ બધું પાણી ભચડીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે બે તોળા દહી લઇ કાંદાવાળી મેળવણીમાં ભેળાને પછી ઘટે તેટલો ચોખાનો અથવા ચણાનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી કડણ મેળવણી કરીને પછી છરીવડે માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર જરા જાડું જેવું પડ બધેથી એક સરખું ચોપડીને પછી મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ લોઢીની ઉપર કકડાવેલાં ઘીમાં સંભાળથી તળવા મુકવું અને હેઠેનું પડ રીકા લાલ રંગનું તળાયને ઉતારી માછલીને લગાડેલો મસાલો લોઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલા તળવાનો વેલાતી.

સોજું દુધ પાશેર ૦ાા, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી તળવાની હોય બે કલાક અગાઉ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળા ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે આટો મેળવીને ચોપડી શકાય તેટલી જરા કડણ મેળવણી કરવી અને માછલીની ઉપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી ભેળાને પછી આખી માછલી હોય તો [illegible] એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બધેથી [illegible] સરખું [illegible] જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર પુરતું ઘી નાખી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય

તેમ માછલીને લોઢીપર મુકીને પછી તુર્તજ માછલીની ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરીવડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડીને લોઢીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને લોઢીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાથાથી ફેરવી નાખવી અને લોઢીને પાછી ચુલે મુકી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢી લઇ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી કારણ ઠંડી થયા પછી એ માછલીને પાછી ગરમ કરતાં મસાલો લગાડેલું પડ ઉપરથી છુટું પડી જાય છે અને પછી એ માછલી ખાવામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. ઉપલો મસાલો મોટા બે છમણા માટે પુરતો છે.

માખણનું ઘી બનાવવાની રીત.

સોજું પાણી વગરનું કઠણ માખણ લેવું અને તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળને ઉંધાડું મુકી તેમાં એક મુઠ્ઠી ભરી નીમક તથા ખાવાનાં પાકાં પાંન ચાર પાંચ નાખવાં. માખણની અંદરનો છારીવાળો પાણીનો ભાગ બધો બળી જાય છે ત્યારે તે તપેલામાં કકડવા માડે છે અને તપેલીની ફરતી કીનારીપર ઘીમાં મેલનો લાલ પોપડો થાય છે અને પછી તે હેઠે બેસતો જાય છે તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી. કારણ પછી ઘી બળીને લાલ થવા માડે છે. માટે એમ થાય કે તુર્ત ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી અને જરા ગરમ હોય ત્યારે જે વાસણમાં ઘી ભરવું હોય તેની અંદર ઘીને સફેદ ધોતાં કોરડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર બીજું બારીક કપડું બાંધી રાખવું અને ઘી તદનજ ઠંડું થાયને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું.

માખણ બનાવવાની રીત.

વધારે માખણ બનાવવું હોય તો ભેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું દુધ છ શેર લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવાનું છે તેમાં વાસણને દહી ચોપડીને પછી તેમાં દહી બાંધવાનું લખેલું છે તે રીતથી દહી બાંધવું અને માખણ વળોવવાનું લાકડાંની મોટી ઘોળી (રવી) સાથનું તબ આવે છે જેને દોહણી કહે છે તેમાં દહી નાખવું અને ગાળેલું સોજું પાંચ શેર ઠંડું પાણી લઇ તેમાંથી દોઢ શેરને આસરે

દહીમાં રેડી નેતરાંનો એક આંટો થામલાને મારીને પછી એ દોરી જેને નેતરૂં કહે છે તેને રવી સાથે બે ત્રણ આંટાથી વીટાળીને પછી દોરીના બેઉ છેડા પકડી ખેંચીને પચીસેક મીનીટ વળોવ્યા પછી બીજું એટલુંજ દોઢ શેર જેટલુંજ પાણી રેડી એમજ કેટલો એક વખત વળોવ્યા પછી બાકી રહેલું બધું પાણી માહે રેડી દઇને વળોવવુ અને તબની અંદર બધું માખણ તરીને ઉપર આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી બાકી જે રહે તે બધી છાસ કહેવાય. છાસ ઘાડી જોઇતી હોય તો વળોવવામાં પાણી આસરે એકથી પોણો શેર જેટલું ઓછું નામવું. બાટલીમાં દુધ નાખીને માખણ કાઢવું હોય તો સોજી મોટી બાટલી લેવી અને તેમાં ઉપર સુધી નહી પણ એક પાશેર જેટલું દુધ અધુરૂં ભરી ચપટ બુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉંચી ઉષણ કરી અથવા નમદાની જાડી ઘડી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ઠોકયા કરવી અને જ્યારે દુધની ઉપર માખણની ગાંગડીઓ તરી આવે ત્યારે દુધને વાસણમાંથી કાઢી લઇને તેની ઉપરથી બધી માખણની ગાંગડીઓ કાઢીને એકઠું ગોળો કરવું. વધેલું દુધ પીવામાં પણ ચાલશે. બાટલીમાં સોજું દહી નાખીને અડધી ભરી ગાળેલાં સોજાં પાણીને કકરો પાડીને ઉતારી માહે આંગળી બોળતાં સેજ ફુકું જેવું લાગે ત્યારે બાટલીમાં એક પાશેર એ પાણી રેડી બુચ મારી દુધનાં માખણ માટે થોકવા લખ્યું છે તેમ એને પણ થોકી માખણ થાય તેને કાઢી લેવું.

માખુદી.

સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૦।, સોજું માખણનું અથવા પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧।, બારીક છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુંછીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ધોઇ નુંછીને જાડું છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ

અમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાને ભાંજીને ભુકો કરવો. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી ચુલે ઉકાળવું બળને મુકવું અને માંહે એક કકરો પડેને ચમચથી પાછું હેઠે બેસાડી દઈ મલીનું દુધ હેઠે ઢળી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા બાજ નહી તેમ ઝીણી ધારે એક માણસે ચુલા ઉપરનાં દુધમાં રેડવું અને બીજા માણસે અંદર બરાબર મેળવી દઇને ધીમી આંચ કરી ઘુંટયા કરવું અને જરા વારે ઘી, ખાંડ, બદામ, પસતાં નાખીને ઘુંટયાજ કરી જરા ઘટ થાયને માવો ભેગો ઘાડા દુધપાક જેવું ઘટ થાયને ગેલાબ મેળવીને એકુ મીનીટમાં ઉતારી એલચી જાયફળ મેળવીને કાઢવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે એમાં જરા વૅનીલા ઍસેન્સ પણ છેલ્લે ભેળવું.

માછલી; અંબાર; કોળમો; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા.

આગળ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા મોટા બે છમણા અથવા કુમળા તાજા બે હલવાને સમારીને જરા જાડી જેવી કટકીઓ કાપવી. ત્રણ ચાર માગન માછલી અથવા એટલીજ મોટી બોઇને સમારીને તેના બબ્બે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. ઘુમરીની મોટી ત્રણ અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. રામસની મોટી ત્રણ કટકીઓ લેવી અને તેના બબ્બે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપટીનું બધું ચામડું કાઢી નાખીને તે બે છમણાના જેટલી લેવી અને તેની કટકીઓ કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજો બોંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં. પણ એ માછલીમાં કાંટા ઘણા હોય છે માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહી પણ આડકતરા એકેક ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. પછી ઉપર લખેલી જેબી એક જાતની માછલી ત્યાર કરી હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ધોઇને પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણની મોટી છુટી આઠ દસ કળીને છોલીને

બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરાંને ચુંટીને સેજ બોબરૂં કરવું. અને દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એકથી દોઢ પાશેર ઘી નાખીને તેમાં કાંદાને રીકા લાલ તળીને માહે લસણ ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી તેનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને ઉતારવું. જે અરસામાં માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યાને બરાબર વખત થયો હોય તો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં ધોયલી માછલી નાખી ચમચથી બરાબર ભેળીને પછી એક પાશેર અને વધારે રસ જોઇતો હોય તો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોય તો ઉતારવી, પણ તેટલાં ચરી નહી હોય તો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડીને અંદરની માછલીને હલાવીને કાઢવી. પણ રાખવી હોય તો ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ઉપર ધોઉં કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગે છે. ઘોલની માછલી કુમળીજ લેવી, નો પણ તે ચરવામાં સખત હોય છે માટે એ માછલી હોય તો પાણી જરા વધારે રેડીને બરાબર ચેરવવી. અંબાર હોય તો તેને સમારીને તે અડધો રતલ લઇ આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી તેમાં જરા નીમક મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને પકાવવા માટે બીજો બધો સામાન તો ઉપર લખ્યા જેટલેજ લેવો પણ ઘી પાંચથી સાત તોળાજ લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી તેમાં અંબાર ભેળી પાશેરમાં પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું, પણ એટલાં પાણીમાં નહીજ ચરે તો પછી ગરમ પાણી અંદર સેજ રેડવું અને બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી મોટી કોળમી હોય તો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા નાની હોય તો મોટી દોઢ કુડી કોળમીનાં મીજાન પ્રમાણે શુમાર રાખી એ બેઉ લેવી અને કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નસ હોય છે તે ખાધાથી અવગુણ થાય છે માટે તેને કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઇને પછી ઘણી મોટી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત રાખ્યા બાદ બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને માછલીની માફકજ પણ

એને મજાહની ધીપર પકાવવી. પણ માછલીનીકાંની કોળમી જલદી ચરશે નહી માટે કોળમી જેવી મોટી નાની હોય તે પ્રમાણે પાણી નામીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા મોટા લેવટા હોય તો તે સવા ફુડી અને વચલા હોય તો દોઢ તેમજ નાના હોય તો તેના શુમારથી વધારે લેવા અને તેનાં પાંખ પુછડાં કાપી કાઢીને લેવટાની ઉપર છરી ફેરવીને સોજા કરી ડોકાં તરફથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાડવ હોય છે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોજા ધોઇને પછી થોડાં નીમકમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક સામાન નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહી હોય તો બરાબર ચેરવીને ધીપર પકાવવા. બુમલા તદન તાજા હોય છે ત્યારે મજાહના ફીકા ગોલાબી જેવા રંગના અને તદન કઠણ હોયછે તેવા ઘણા મોટા હોય તો બાર, વચલા હોય તો ચૌદ અને નાના હોય તો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા તેમાં લખ્યા મુજબ એને સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોય તો આખાજ રાખવા પણ મોટાના બબે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં આએ વાંનીમાં ઉપર ખારી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધો તેટલોજ. લેવો પણ ઘી એક પાશેરજ લેવું અને બધા બુમલા પાશે પાશે સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં કાંદાને તળીને તેમાં બધો સામાન નાખીને ઉતારવું અને બુમલાને ધોતાં ઘટ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર મેળવી પાથરીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને તુર્ત ખાવા હોય તો ત્રણેક મીનીટમાં અંદર કકરો પડેને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવુ. પણ કકરો પડે તેટલા વખતમાં તપેલીને બુમલા વળગે નહી માટે બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડી હેલાવીને બુમલાને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવા. પણ તુર્ત ખાવાના નહી હોય તો ચુલે મુકી ઉપર મુજબ કકરો પાડવો નહી અને માહેલી વરાળથી બુમલા સેજ બફાવને તુર્ત ઉતારી પાડવું. પછી ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે બે વખત ચુલે મુકયાથી બુમલા સેજ પોચા થાય છે, ઘણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલી ખારી તાજી.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦1, ઘી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦1 ને વાલ ૫ એટલે છઆની ભાર, લસણુની છુટી મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ટામેટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છમણાને સમારી જાડી જેવી કટકીઓ કાપી આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું જીરાંને ચુંટીને ચોખ્ખું કરવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી કાદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલાઈ ભરેલા પાટીયામા ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આદુ લસણ મેળા ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું ફીકા લાલ રંગનું થાયને જીરૂં તથા આટો મેળવી પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને પછી માહે એકેકની પાશે પાશે માછલીની કટકીઓ મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ હેઠે માછલી વળગે નહી માટે જરા વારે તપેલીને બેઉ હાથે કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરની માછલીને હલાવવી અને જરા વાર થાયને માછલીનું પડ ફેરવી નાખીને માહે ફરતો સરકો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખીને પછી ઉપર છુટાં છુટાં ટામેટાં મુકી ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોય તો ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવુ. તાજી બોઇ મોટી હોય તો ત્રણ અને જરા નાની હોય તો પાંચ લેવી અને તેને સમારી બબે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપર મુજબ પકાવવી. આગ્મે ખારી માછલી

સૉસ બનાવેલી હોય તેવી મજાહની લાગે છે માટે રાંધ્યા પછી એનો સૉસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલા.

માછલી, મરઘી અથવા ગોસ્તને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાંણ મુજબ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરા વાર ચુલે રાખવી. પછી ઉતારીને બંધ તપેલીનેજ બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. અને ઠંડું થાયને ઢકવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોય તો તેને સોજું કરી ધોઇને એક પાશેર જેટલુ અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોય તો સેજ વધારે ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને તપેલીમાં પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઠંડું પડેને ઉપર ધોતું જાડું કપડું બાંધી ઠંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જેબી એક ઉનું કીધેલું હોય તેને બીજે દીને કોઇ પણ પકવાંન માટે રાંધવામાં લેવું.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો રાંમસનાં કુમળાં બચ્ચાં, મોટાં છમણાં, માગન માછલી અથવા મોટી બોઇને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ સમારીને પેટાંની સામી બોરદુપરથી ઉભું ચીરવા માંડી હેઠે પુછડી સુધી એ ફાડચાંમાં સુકા છમણાનીકાની ચીરવું અને ભીંગ હોય તો તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને તેટલોજ વખત રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો

માછલી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેા છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનેા છે તે મસાલેા માછલી જેટલી હેાય તેમાં પુરતેા લગડાય તેટલેા બનાવવેા અને માછલી નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગમાં ઘણેા પુરતેા લગાડીને પછી બેઉ ફાડચાંને પાછાં જોડીને સાથે વળગાવી માહે ભરેલેા મસાલેા બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડચા પાછાં છુ ાં પડે નહી માટે દેારેા વીટાળીને આખી માછલીને બાંધી લેવી. પછી હેઠે માછલી તળેલી ત જી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેાટી લેાઢી યા પેણુામાં તળવી. એ માછલીને મસાલેા ભરીને બેવડી વાળીને પછી દેારેા બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ધેાઇ નુંછી કેારડું કરીને માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઇ તેમાં વીટાળીને પછી તેની ઉપર દેારેા વીટાળીને તળેલી માછલીનેા ટેસ્ટ જુદેાજ થાય છે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમે તેા આખીજ રાખી આએ ચેાપડીમાં મસાલેા માછ ી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેા છે તેમાં માછલીની ઉપર ચેાપડવાનેા પહેલેા છાપેલેા છે તે બનાવીને આખી માછલીની ઉપર પુરતેા મસાલેા છરીવડે સઘ્ાઇથી ચેાપડીને પછી મસાલેા ડાજે નહી માટે ધીમી આંચે લેાઢીની ઉપર ઘીમાં બરાબર તળવી. ગમે તેા એજ ગામઠી મસાલામાં બીજી રીતનેા દહી નાખીને બનાવવાનેા છાપેલેા છે તેવેા બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તળવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલેા મ છલી તળવાનેા વેલાતી છાપેલેા છે તે પ્રમાણે બનાવી તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને આખી માછલીને ગમે તેા તેમ તળવી. ગમે તેા એ બધા મસાલામાંનેા કેાઇ પણ મસાલેા માછલીની કટકીઓને લગાડીને પણ તળવી. ગામડેનાં લેાક માછલીની કટકીઓને મસાલેા લગાડીને તળે છે તે રીતે તળવી હેાય તેા ધાણાજીરાંનેા મસાલેા લઇ તે હેાય તે કરતાં અડધી મરચાંની ભુકીને તેમાં ભેળીને પછી જલદ સરકેા અથવા ઠંડું પાણી જરા ભેળીને માછલીને ચેાપડાય તેટલેા ઢીલેા મસાલેા કરીને તેમાં ઉપર મુજબ નીમક લગાડીને તૈયાર કાપેલી માછલીની કટકીઓને સારીકાની સંડેાવીને પછી ઘી અથવા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી. બીજી રીતના એ મસાલા માટે છેાલેલી લસણુની કળી ૫, ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલ

ચમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દળેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઈ એ બધાંને જરા જલદ સરકા અથવા ઠંડાં પાણીમાં પીસીને પછી એ મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા માટે બીજો જરા સરકો અથવા પાણી ભેળીને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં માછલીની કટકીઓ સંડોવીને તેમજ તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોઇ ભાગ ઉપર મસાલો લાગ્યો નહી હોય તો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. ગમે તો એ બેઉ મસાલામાંનો ગમે તે એક બનાવીને આખી માછલીની ઉપર હાથવડે તે લગાડીને પછી તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

ઘણો મોટો છમણો ખાવામાં કુચા જેવો લાગે છે અને આએ રીતે તળવામાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને હેઠે માછલી તળેલી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી આખો રાખી આડા બબે કાપ બેઉ પડ ઉપર પાડીને તેમજ ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇ તેને ધોઇને કોરડું કરવું અને લસણની છુટી મોટી બાર કળીને છોલવી, ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં, મોટાં સુકાં બે મરચાં, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તોળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને નાના બે ચમચા ભરી જલદ સરકામાં સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને માછલીને નીમક લગાડયાને અડધો કલાક થાયને તેમાંનું બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી છમણાંનાં પેટાંમાં જરા મસાલો ભરીને પછી બાકીનાં મસાલામાંથી અડધાને છમણાનાં એક પડ ઉપર બધે સફાઇથી છરીવડે ચોપડીને પછી ચુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર મોટી લોઢીને મુકી તેમાં પાંચ તોળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માછલીનું મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ વચમાં મુકીને તુર્ત ઉપરનાં પડની ઉપર બાકીનો અડધો મસાલો ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર સાફ ઠીકરાંને ઉલટું ઢાંકવું. થોડો વખત થાયને ઠીકરૂં ઉંચકીને તપાસવું અને માછલીનું ઉપરનું પડ જરા ચરેલું લાગે ત્યારે લોઢીને

ઉતારીને જરાવાર ઉઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સંભાળથી મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગતો તે કાઢી લઇને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર એ કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાછી ચુલે મેલીને ઠીકરૂં ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ઘી સાથેજ છમણો કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવો નહી. જો એ માછલી તુર્ત ખાવી નહી હોય તો માછલી ઠંડી થાયને લોઢીપરજ ઢાંકી રાખવી અને ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગે છે. મોટી બે બોઇને ઉપલીજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, ઢુમરી, હલવો, કુમલી ઘોલ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોઇ એ બધાંમાંથી કોઇ પણ જાતની તાજી માછલાની કટકીઆ તળવા હોય તો તે માછલીને આએ વાવીધ વાનીમાં માછલાં સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાડી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોય તો તેનું બધું ચાંમડું ઉખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી. ભીગની માછલીમાં કાંટા ઘણા હોય છે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહી પણ સમારીને ભાંગડાં કાઢયા પછી તેનું ડેકું કાપીને કાઢી નાખવું અને સફાઇથી આખા ભીંગને ઉભો બે ફાડચાંમાં સરખો છરાવડે ચીરીને બેઉ ફાડચાંને છુટાં પાડીને આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાના આડકતરા બબે કટકા કાપવા પછી એ કોઇ પણ માછલાં હોય તેને માછલાં સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યાર બાદ એક મોટી સાફ લોઢી અથવા પેણાને ઉજાળી કોરડું કરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર થોડુ ઘી યા સોજું માડું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને તમા વાટેલુ નીમક બે ત્રણ ચપટી નાખી તેને તવાથાવડે ભેળીને પછી માછલીના ઉપર નીમક વળગલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને પછી લોઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રાતે પહલા લોઢી યા પેણામાં વાટલું નીમક નાખ્યાથી તેમાં માછલી વળગતી નથી પણ

તળાયા પછી બરાબર ઉપડે છે. માછલીની ઉપર વળગેલું નીમક હાથવડે ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમે તો જરા દળેલી હળદ તથા મરી બેઉ જરા સરકામાં ભેળીને ઉપર તે ચોપડીને પછી માછલી તળવી. તળતી વેળા હેઠે બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ બરાબર તળાય છે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળે છે, તે પછી ચુલાપરજ રાખીને ફેરવવી નહી પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેલેજ પેણા યા લોઢીથી અળગી થાય છે, તે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુલે મુકી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને ઉતારીને ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલા તુર્ત ખાવી નહી હોય તો ગરમને ઢાંકયાથી ઢાંકણુપરનો બાફ પડીને માછલી પોચી થાય છે અને વીસરી પણ લાગે છે. તેટલા માટે ઠંડી થાયને ઢાંકી ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. તાજી માછલીને આખી તળવી હોય તો મોટી બોઇ, માગન માછલી, રામસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવા જે હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઇ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ઉપર કટકી તળવા લખ્યું છે તેમજ એ આખી માછલાને તળવી. ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તે મસાલો ખપ જોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઇ અથવા માગનનાં પેટાંમાં દાબીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ એ માછલીને આખી તળવી. આખો ભીંગ તળવો હોય તો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી નાખી ચીરાયા વગરજ આખાને મોટા લોઢીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમે તો આખી માછલી અથવા કટકીઓને ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપ જોગાં ઇડાંને ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોડાવીને તે માછલાની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાઉનું ક્રીમ લગાડીને તળવી, કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતા લાકડાના ચુલા ઉપરજ માછલી બધેથી એક સરખી મજાહની તળાય છે.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

સુકી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો હેઠે માછલી તળેલી સુકી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાફવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ સુકા બુમલાના

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા પણ માછલીને પુરતેા લાગે તેટલેા મસાલેા બનાવીને તે લગાડયા પછી ઘી અથવા સેાજાં મીઠાં તેલમાં તળવી. એ તળેલી માછલી તૅમેરીંડ ફીશના જેવી મજાહની લાગે છે.

માછલી તળેલી સુકી સાદી.

કેાઇ પણ જાતની સેાજી સુકી માછલીને તળવી હેાય તેા તેના કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભીંગડાં હેાય તે બધાં કાઢી નાખી સેાજી ધેાઇને નરમ બાફવી અને પાણીમાંથી કાઢી કેારડી કરીને તેની ઉપર જરા દળેલી હળદ ચેાપડીને પછી લેાઢી ઉપર જરા ઘી અથવા સેાજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી નાળાયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કેાઇ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની કટકીએા; સમારીને કેાટળાં કાઢેલી કેાળમી અથવા બાફેલી સાંધના જરા મેાટી કેાળમી જેટલા કટકા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ રતલ ૦||, કાંદા શેર ૦|, ઘી ન ટાંક, મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખમણેલું સેાજું નાળીયેર ૦||, ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

માછલી યા કેાળમી હેાય તેને સમારી આટેા લગાડી ઘસ્ડીને સેાજી ધેાયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પણ સાંધ હેાય તેા છરાવડે તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢીને પછી પાણીમાં જરા નીમક નાખીને બાફવા મુકવી, બરાબર બફાશે ત્યારે એનાં કેાટળાંનેા રંગ લાલ થશે, તે પછી કાઢીને કેાટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા. નાળીયેરમાં ગરમ પાણી રેડી ચેાળીને માછલીને માટે પેાણેા પાશેર અને કેાળમી અથવા સાંધ માટે એક પાશેર દુધ કાઢવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છેાલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળી માહે માછલી, કેાળમી યા સાંધ જે હેાય તેને પાંથરીને મુકી ગરમ મસાલેા ભભરાવીને પછી દુધ રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણું ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રહેને ઉતારવું.

માછલી પાદડાંમાં વીટાળીને પકાવેલી.

તાજી કુમળી રામસ, અથવા મોટા છમણાની જરા જાદી કટકીઓ કાપી તે બે રતલ લેવી અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નાળીયેરના કટકા તોળા ૪, છોળેલી લસણની મોટી કળી ૧૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, દળેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, મરીના દાણા ૨૦, એ સઘળાંને સોજા જલદ સરકામાં પીસી કઠણ હોય તો ખીજે જરા સરકો ભેળીને ગોચું કરવું. પછી માછલીને નીમક લગાડયાને અડધો કલાક થાયને ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ કોરડી કરીને પીસેલા મસાલામાં બધી કટકીઓ સંડોવીને બધો મસાલો સરખો લગાડવો. તે પછી હળદનાં મોટાં લીલાં પાદડા હોય તો તેને અને તે નહી હોય તો કેળનાં પાદડાંને સોજાં ધોઇ નુંછીને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખવા પછી માછલીની એકેક કટકી મુકીને વીટળાય તેટલા એ પાદડાના કટકા કરી તેની વચમાં એકેક કટકી મુકીને તે બાહેર દેખાય નહી તેમ મજાહનાં સફાઇથી સરખાં પડીકાં વીટાળીને તે છુટી જાય નહી માટે તેની આસપાસ સુતર વીટાળવું. ત્યાર બાદ મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક જેટલું ઘી નાખી તેમાં પાશે પાશે બધા પડીકાં મુકીને એક પડ ગોઠવવું અને તે ડુબે તેટલું થોડુંજ પાણી રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર પુરતા ઇંગારે તપેલીને મેલવી અને થોડો વખત થાય ત્યારે પાદડાંની ઉપર આંગળી દાબીને માછલી તપાસવી અને ચરીને નરમ જવી થઇ હોય ત્યારે ઉતારીને આંધરાંની મોટી ચમચથી પડીકાં કાઢી લઇ પાદડા છોડીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપર લખ્યા કરતાં માછલી વધારે હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ઘી તથા પાણી વધારે નાખી માછલીનાં બે પડ મુકવાં.

માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા માટી ત્રણ બોઇને આએ વીવીધ વાંનામાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઇને બેઉ પડ ઉપર વચમાં

એકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણા હોય તો ત્રણ પાશેર અને ઓઈ હોય તો હઢી પાશેર ઠંડું પાણી રેડાને તેમાં નાનાં ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમા માછલીને એકેકની પાશે પાશે મેલી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉઘાડું મુકવું. અને માહે મેલ આવે તો આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને પાણીમાં કકરા પડી માછલીનું હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવા આગમચ બે તોળા આદુને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપી તે, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, મરીના આખા દાણા ત્રીસ તથા કોથમીરની ચાર ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાં લઇ આસ્તે ફ્રેલ્લી બેઉ ચીજને ધોઇને બારીક કાપીને એ સઘળો સામાન ભેળાને માછલીનુ પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવુ અને માછલી ચરેને મોટા ચમચે પાણામાંથી કાઢી લઈ વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને તેજ પ્રમાણે સમારી ધોઇને તૈયાર કરવી અને છમણો હોય તો પોણા બે પાશેર પાણી અને ઓઇ હોય તો દોઢ પાશેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલ બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચા ઘીમાં તળી દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચાને તપેલામાંનાં પાણીમાં ભેળાને તેમાં માછલીને પાશે પાશે મુકીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બાફીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી બફાતી વેળા મેલ કાઢવો નહી.

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ચાર ઝીણા સફેદ કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળાયાં તરફનો ભાગ સેજ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેજ તરફથી પતળા ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની મોટી છ કળીને છોલી તેની પણ એમજ ઘણીજ બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને સુકાં ચાર મોટાં મરચાંને ધોઇને તે, કાચું ઘી ઉપસેલા

ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડીને તેમાં એ બધો સામાન નાખીને પછી તેમાં ધોયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી. પણ માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાં તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડું કરીને બેઉને ઘણું બારીક કાપવુ અને ઝીણાં પાંચ ટામેટાંને ધોઇ લુછીને તેની પતળી ગોળ સ્લાઇસ કાપી એ ત્રણેને માછલી કાઢયા પછી તેની ઉપર પાંથરીને મેલી વેલાતી સૅાસ તથા જલદ સરકો દરેક એકેક નાનો ચમચો ભેળીને ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલીને બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઇ હોય તો તેના બબે કટકા કાપવા અને નાની હોય તો તેને આખીજ રાખવી અને ઉપર મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. પાશેર કાંદાને છોલી હુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળીને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા ખોખરૂં કરવું, ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઈ એ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર બીજી રીતથી માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં આએ સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી તથા સપાટ ભરેલા એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક જોશ આવેને જલદ સરકો નાના બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશે પાશે મેલીને ઉઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવી જરા વાર નાનાં પાકાં આઠ ટામેટાંને ધોઇને તે પાંથરાને માછલીની ઉપર મેલી.તૈયાર થાયને રસેની સાથેજ કાઢવી.

એક છમણો યા મોટી એક બોઇ બાફવી હોય તો ઉપર પહેલી રીતથી માછલી બાફવા લખ્યુ છે તેમાં લખ્યા કરતાં અમાં પાણી એક પાશેર આછું લેવું અને બીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે આટલી થોડી માછલી બાફવી હોય તો એ ત્રણેમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાશેર પાણી આછું લેવુ પણ બીજો બધો સામાન

તો છમણુામાં લખ્યા કરતાં અડધો અને બોઈમાં તો અડધા કરતાં પણ ઓછો લઈને તેજ રીતે એ માછલીને બાફવી. ઉપલી કોઈ પણ રીતે માછલીને બાફતી વેળા તેનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને કાંથા ઉપરથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. તેમ કીધાથી માછલી હીલીને અળગી થઈ હેઠે વળગશે નહી.

પાણીમાં બાફવાને બદલે માછલીને વરાળથી બાફવી હોય તો એક ઉંડી ઉભા ઘાટની તપેલી લેવી અને તેના કાંથાની ઉપર બેસ્તી આવે અને હેઠે તપેલીની અંદર ઉતરે નહી તેટલી કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ઉકળતું પાણી ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ ધોઈને સોજી કીધેલી આખી માછલીને ચાળણીમાં મુકીને પછી તેને તપેલીની ઉપર મેલીને ચાળણીની કીનારીની ઉપર એક ઢાંકણુને ઉલટું ઢાંકવું અને હેઠેનું પડ બફાયને માછલીને ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર થાયને માછલીને કાઢીને વેલાતી સૅાસ અથવા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો થોડાં કોથમીરનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા એવાંજ કાપેલાં મરચાં તથા થોડી ટામોટાંની સ્લાઇસ પણ માછલીને કાઢયા પછી ઉપર નાખવું. આએ રીતે વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હોય તો તપેલું મોટું લેવું અને અકેકની જોડમાં માછલી મુકાય તેટલી મોટી ચાળણી યા બોયું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કોઈ પણ સારી જાતની તાજી માછલીને સમારીને તેને અથવા સાંધ યા કોળમી હોય તો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢયા પછી એ જેબી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૩, વેલાતી સૅાસ અથવા કોઇ પણ જાતની કેરીની યા ટામોટાંની ચટણી તથા ઘી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક નાખીને બાફવી અને કોળમી યા સાંધ હોય તો તેને બાફી છોલીને કોટળાં કાઢવાં. અને એ જે એક ચીજ હોય તે એક શેર લઇ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો

કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી માફે ટેસ્ટ મુજબ સૉસ યા ચટણી ભેળવી અને એક બોલને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર ધોવુ સફેદ કપડું બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોઢથી બે કલાક સુધી બાફીને પછી બોલમાંથી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. એને ભુંજવું હોય તો બધા સામાન સાથે સૉસ યા ચટણી ભેળવી નહી પણ એક દીશને ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પછી તેની ઉપર ચટણીનું પતળું પડ પાંથરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી તળેલી તાજી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી કાપ મુકી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોઇને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પહેલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇ પણ માછલીને તેમજ ચીરી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આમલી સાથનો મસાલો લખેલો છે તે ખપજોગો પુરતો બનાવવો અને માછલી ચીરીયા વગરની હોય તો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોય તો તેની અંદર બધો પુરતો મસાલો લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડચાં મેળવી તે છુટાં પડે નહી માટે દોરાથી બાંધી લઇને સોજી ગલેલને ઘી લગાડીને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકવી, પણ વારંવાર ફેરવવી નહી પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ધોઇ લુછી કોરડું કરીને તેની ઉપર ઘી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળીને દોરાથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. એકેકપર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી કલઈ ભરેલી બે થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી થાળી ઢાંકીને ચુલે મુકી હેઠે પુરતાં તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાય છે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હોય તો ધોયા પછી

અમથું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કોઇ પણ માછલી લીંબુ નીચવીને ખાવી. માછલીની કટકીઓને પણ ઉપલીજ રીતે મસાલો લગાડીને ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની તાજી માછલીને ધાતુનાં વાસણમાં સમારતાં તેની ઉપરથી તે લપસી જાય છે તેટલા માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને માછલીની ઉપર ભીંગડાં હોય તો તેની પુછડી પકડીને તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી તેની ઉપર છરીને ઘસી ઘસીને બધાં ભીંગડાંને કાઢી નાખ્યા પછી પાંખ તથા પુછડાં કાપી કાઢવાં અને ડોકાંની હેઠેથી પેટામાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલો લાંબો કાપ મુકીને પછી તેની અંદરથી કલેજી આતરડાં બધું આંગળીથી કાઢી નાખવું અને છમણા. ભીંગ, રામસ એવી માછલીમાં ઘરભ હોય તો પેટું જરા વધારે ઉભું ચીરીને અંદરથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી તથા બોઇની તો અંદરજ ઘરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ ભાગ જેને ચુંઇ કહે છે તેને ડોકાંની બેઉ તરફથી આંગળાથી બરાબર કાઢી નાખવી જોઇયે, કારણ એ ચુંઇનો કટકો અંદર જરાખી રહી ગયો હોય તો તેથી માછલી કોહી જાય છે. એ રીતે કીધા પછી માછલી આખી રાખવી હોય તો છમણા, માગન, મોટી બોઇ એવી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા બબે છાલકા કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અકેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખાનો આટો લગાડી સારીકાની ઘસ્ડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ બરાબર ધોયા પછી પુરતું નીમક બધે લગાડી માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ સુધી રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું માછલીની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા પછી કોઇપણ વાંનીમાં માછલી જેમ પકાવવા લખેલુ હોય તેમ એ માછલીનો ઉપયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યુ છે તે પ્રમાણે સમારીને ચુંઇ કાઢી નાખવી પણ તેનું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી, પણ પકાવવા માટેની વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગળથી પેટાંમાંનું બધું

કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડવું. કોઇ લોક માછલીને પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ધોય છે. ભીંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાજા બુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું બીજું કાંહબી હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પહેલે સોજું કરવું અને બુમલા હોય તેનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને પાંખ પુછડાં કાપી પેટું ચીરી માહેલું બધું કાઢી નાખવું પણ ગરભ હોય તો તે અંદરજ રહેવા દેવી, પણ લેવટા તો ઘણા ખરા જીવતાજ હોય છે માટે તેને તપેલીમાં થોડા નીમક સાથે નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તપેલીને હલાવીને નીમકમાં મેળવવા, એમ કીધાથી થોડા વખતમાં લેવાટા મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોય છે માટે સમારતાંજ હાથમાંથી લપસી જાય છે તે સબબે ચમઠીમાં રાખ લઇને પછી તે વડે લેવટાને પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાદવ હોય છે તેજ કાઢી નાખીને માછલીનીજ કાની આટો લગાડીને ધોવા. પણ બુમલા તથા લેવટાને થોડુંજ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તેમ પકાવવા. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી બરાબર મજાહની બધેથી એક સરખી તળાય છે.

માન બનાવવાની રીત.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક રતલ ૩, સોજું રવાદાર સફેદ કઠણ પણ ઓછા ચીકાસવાળું માનનું ઘી આવે છે તે ઘી શેર ૪, સાટા માટે બીજો એવોજ ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો દલવેલો ચોખાનો આટો ઉપર લખેલાં વજને ત્રણ રતલ લઇ તેને ચાળવો. રવાને કલઇ ભરેલા ખુમચામાં ચાળી ઘીમાંથી એમાં નવટાંક જેટલું ઘી મેળવી બનતાં સુધી ઘણા સોજા ગોલાબથી અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ગોલાબનો વાસ આવે તેટલાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને ગોલાબને બદલે એ લેવું પણ એમ પણ બને નહી તો

પછી આમથાં ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો રવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને મોટાં કોડીનાં ફલૅતદીશ અથવા તદન કલઇ ભરેલી થાળામાં મુકી ઉપર ધોવું સફેદ કપડું ઢાંકીને દોઢ બે કલાક રાખવો. તેટલાં તદનજ આખી મોટી ઍનેમલની થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલૅતદીશમાં બધું ઘી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને તેના બધા દાણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દોઢ બે પાશેરને આસરે ઘીને જુદું કાઢી લઇને પછી પેલા ચોખાના ત્રણ રતલ આટાને જરા જરા કરી બધો એ દીશમાંનાં ઘીમાં મેળવીને મસળાયા વગર એમજ ગોળો કરવો. પણ એમ કરતાં ઘી ઓછું પડીયાથી આટો વવરો જેવો રહીને ગોળો થાય નહી તો પછી પેલાં જુદાં કાઢી રાખેલાં ઘીમાંથી ખપતું ખપતું થોડું યા ઘટે તો બધુંજ નાખીન કઠણ ગોળો કરવો અને એ ડુપે તેટલા ઠંડાં પાણીમાં મુકી રાખવો. ઘીમાંથી એમ જુદું કાઢી રાખવાનું કારણ એ કે કોઇ વખત માનનાં ઘીના જેવુંજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ઘી હોય છે અને તે બધાંજ ઘીમાં આટો ભેળાયો હોય તો પછી તેથી આટો પોચો જેવો થઈ જાય છે અને માન બનાવવામાં એ વાપરીયુ હોય તો ત પણ પોચું થયાના સબબે તેના ગોળા સરખા થતા નથી પણ આએ રીતે માન બનાવ્યાથી બરાબર થઇ શકે છે. પછી રવો બાંધીયાને દોઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પોપડી બંધાય છે માટે તેને પાછો મસળીને સરખો ગોળો કરવો અને મોટા સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાની ઉપર સાટો છાંટીને તેપર મેલી વળણથી મોટો જાદો રોટલો વણવો. તે પછી ઘીમાં બાંધેલા ચોખાનો આટો જેને માન કહે છે તેને પાણીમાંથી કાઢી તેમાં પાણી જરાબી રહેવા દેવું નહી, પછી તેના બે ભાગ કરી એકને આએ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખો ચોપડીને બારદુ પરથી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને તેને પેલાં ચોપડેલાં માનની ઉપર વાળી લઇ તેને રવાની અંદર બંધ કરી લઇને પાછું વણી બાકી રહેલું અડધું માન બધે સરખું ચોપડીને પછી તેનો સરખો લાંબો ગોળ વીટો વીટાળી લેવો અને ધારી, પોળી, સમોસા, ખાજાં, સીંગર અથવા બીજુ જેમાંબી માન વાપરવા લખેલું હોય તેને માટે જેટલા નાના મોટા ગોળા જોઇતા હોય તે પ્રમાણે એ માનના

.ટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા ાપીને કાપેલા બેઉ છેડા હેઠે ઉપર રહે તેમ પકડીને ગોળાને વળ દઇ બધાં પડ છુટાં પડી જાય નહી પણ અકેક સાથે વળગેલાં રહેવા માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીવડે દાબીને સફાઇદાર કડણ ગોળો કરીને એનો જેમ ઉપયોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર પેલાં ઘીમાં બાંધેલા ચોખાના આટાનું માન ચોપડીને વીટો કરે છે તેમ તૈયાર કીધેલાંને પણ માન કહે છે માન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધોવલા ચોખાનો આટો તથા ઘરના દળેલા ઘઉંનો બારીક તદન સફેદ રવો લેવો, પણ તેમ નહી બને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ચોખાનો આટો તથા ભેળ વગરનો મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો સફેદ ઘણો બારીક ચીકાસદાર રવો પણ ચાલશે. આએ માન સાધારણ છે અને માનની તળેલી યા ભુંજેલી કોઈ પણ ચીજ માટે હમેશ એ સાધારણ માન ઉપર મુજબ બનાવે છે. પણ બીજી રીતે માન બનાવવું હોય તો ઉપર સાધારણ માન સારૂં લખ્યું છે તેટલોજ રવો, ચોખાનો આટો તથા ઘી લઇને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચોખાનાં આટાનાં માનના ત્રણ ભાગ બધા એક સરખા કરી રવાની બધી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણી તેમાંની ત્રણની ઉપર માનના આટાના ત્રણ ભાગને સરખો ચોપડીને અકેક પર બધા મેલી સરખો ઢગળો કરી છેલ્લે બાકી રહેલી રવાની ચોથી રોટલીને ઉપરથી મુકી સાટો છાંટીને તેનો મોટો રોટલો વણીને તેનો ઉપર પ્રમાણે વીટો વીટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપી વળ દઇને વાપરવું. એ બેઉ રીતના બનાવેલાં માનને ચીજને તળવી હોય તો માનનાં સફેદ ઘીમાં તળાયાથીજ સફેદ થશે, બીજા ઘીમાં તેવું થશે નહી. બે ભાગ રવો અને એક ભાગ આટો લઇને પણ માન બને છે પણ એ માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઇ જાય છે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા બીજી કોઇ પણ માનની ચીજ માટે ગમે તો નીચે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

બીના ચોખાનો આટો રતલ ૪, સોજું સફેદ રવાદાર માનનું કડણ ઘી શેર પા, ઝીણો રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવોજ ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ગાળીને તેમાં બે તોળા ઘી ભેળી ઉપર સાધારણુ માનમાં લખ્યું છે તે મુજબ ગોલાબ યા પાણીથી બાંધીને તેટલોજ વખત રાખવો અને ચોખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ઘીને મથીને તેમાંથી દોઢેક પાશેર જેટલું જુદું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણ માનની માફકજ એ રવા તથા આટાનું માન બનાવી વીટાના તેમજ ગોળા કાપી વળ દઇને વાપરવું. પણ એમાં ચોખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે એની પોળી અથવા બીજું જેબી બનાવ્યું હોય તે ઘણી સંભાળથી બનાવવું. ખારૂં માન પસંદ હોય તો ઉપર લખેલી ત્રણુંકે રીતનાં માનનાં રવામાં એક રતલ રવા માટે અડધા તોળાને હીસાબે વાટેલું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

માયબ્હાલાં.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, ઘી તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘા તથા બટક સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી સોજી કરી કટકા કાપી સાફ ધોઇને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ પણ છરૂં નાખ્યા વગર અમથીજ ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને ઠંડી થાયને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ઝીણો રેસો કુપવો. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધા મેવાને છોલી ધોઇ નુંછીને કોરડું કરી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ બધા મેવાને જુદા જુદા તળી કાઢવા. કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવો. એળચી જાયફળને છુંદવું અને દુધને બાળીને ઘાડો દુધપાક કરી માહે એળચી જાયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ એ સઘળો સામાન સમાય તેટલી એક કલઈ ભરેલા લંગડીમાં પેહલે હેઠે મરઘીના રેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલો કાંદા પાંથરીને પછી બધો મેવો ભેળીને તેનું

એક પડ મેલી ઉપરથી બધો દુધપાક રેડવો અને એકેક ઇડાંને ભાંજી સરખે તફાવતે લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર છેલ્લે આખાંજ મુકીને પછી લંગડીની ઉપર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું એક ઢાંકણ લેવું અને ઘઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવો બાંધી તેનું એક ઇંચ જેટલું રોલ કરીને તને સફઇથી લંગડીની કીનારીની ઉપર ફરતું મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ઉલટું મેલી દાબીને આટા સાથે વળગાવીને બીડી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક ભુંજવું. ગમે તો દુધપાકને બદલે સોજી તાજી મલાઈ અથવા મોલો માવો પોણો શેર લેવો. મરજી પડે તો ઉપર મુજબ જુદાં જુદાં એકેક પડ મુકવાને બદલે બધો સામાન સાથે ભેળી લંગડીમાં ભરીને છેલ્લે તેની ઉપર ઇડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ ભુંજવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સૉસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો દુધપાક, ગલાઇ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સૉસ નાખવો નહી.

માયવ્હાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનો ઝીણો ટુપેલો રેસો તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૧૫ તાજાં ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી, ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી મોટા પેણામાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે આખી મેળવણીને તેની વચમાં એક ઇંચ જેટલી જાડી રેડીને પછી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક ચમચનો ટેકો રાખીને બીજી ચમચ યા તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવું. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. એનો સ્વાદ ઉપર પહેલાં ગાયવ્હાલાં છાપેલાં છે તેના જેવોજ લાગે છે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઇયે પણ તે નહીજ હોય તો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે

માયન્હાલાં ૩ જાં.

એક મજાહનાં ફરમે હાફકાઉલને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ નવટાંક જેટલાંજ ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને તેમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તેમાં સમારીને કાપેલા મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી નાના ત્રણેક ચમચા જેટલી એવી સાથની તંદન નરમ પકાવવી અને ઠંડી થાયને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસનો રેસો કરવો. સોજી નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસિ કાપીને ધોવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી જરા ઘીમાં એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલાં ઉભી બે ઇંચ કીનારીનાં ડારકાંમાં એ રેસામાંથી અડધો પાંથરીને તેની ઉપર મરઘીમાંની એવી ફરતી રેડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સૉસ નાના એકથી દોઢ ચમચા જેટલો છાંટીને તેની ઉપર બધી બદામ દરાખ ભભરાવયા બાદ પેલો બાકી રહેલો અડધો રેસો તેની ઉપર સરખો પાંથરવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇંડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં ચાર ઇડાં બનાવવા અથવા ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી દોહવી ઉપર તે રેડીને બનાવવાં. અને ગરમ ગરમ ખાવાં.

મામલેડ અનેનાસની.

ઘણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની ઉપરની બધી જાદી છાલ બરાબર કાપી કાઢવી સેજ પણ કઠણ ભાગ રાખવો નહી. તે પછી તેની બધી આંખ છરીથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલાજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઇન્ડ) ખાંડ અથવા કૅસ્ટર શુગર લેવી અને એક કોડીની ઉંડી દીશમાં સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી ખમણીથી અનેનાસને ખમણી વચમાંનો જાદો ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે રહેવા દઇને પછી અનેનાસની સાથે ખાંડને બરાબર મેળવી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી

નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે બધો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો અને માર્મલેડને મેળવ્યા કરી સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ભાસ લાગે ત્યારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની જલી ભરવાની સીસીઓમાં ભરી માર્મલેડની ઉપર પૉટમાં બેસતું આવે તેટલા ઝીણાં સફેદ કાગજને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાબીને અંદર સરખું માર્મલેડપર બેસાડી તદન ઠંડી થાયને ઉપર બ્રુચ મારી લાખથી પૅક કરીને ઠંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગે છે.

માર્મલેડ ઇડાંની.

ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦I, ઑરેંજ માર્મલેડ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, ઘુંદેલી લોફ શુગર તોળા ૨II, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી સારીકાની મેળવીને ધીંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી તદન ઠંડું થાયને એમજ કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી શોભા માટે ઉપર ફુલ ખોસવાં.

માર્મલેડ ઑરેંજ.

ઘણાં મોટાં સોજાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઑરેંજ તથા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજું ઇડું ૧.

ઑરેંજની ઉપરની છાલને ઘણીજ બારીક છોલીને પછી ઑરેંજની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી અંદરના રસ સાથેંજ બધો ગર કાઢી કોડીનાં વાસણમાં મુકવો અને ગરની ઉપરની જાદી છાલ રહે તેને એક તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવને અંદરનું પાણી કાઢી નાખી

બીજું ગરમ પાણી નાખી એમજ એક વાર પાછું પાણી બદલી નાખવું. તે પછી છાલ નરમ થાયને પાણીમાંથી છાલને કાઢી લઇ છાલની જાડાઇ જેટલી પોહળી અને એક ઇંચ જેટલી લાંબી તેની બધી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને રસ સાથનો નકી ગર રાખવો. ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલા ઉપર બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર દોરીથી ઝોળાની કાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં તૈયાર કીવેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળાને ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી માર્મલેડ કઠણ થઇ જાય છે. એ માર્મલેડ નીતરી અને વેલાતીના જેવી થાય છે.

બીજી રીતે માર્મલેડ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા જેવાં અને તેટલાંજ વજનનાં ઑરેંજને એજ રીતે છોલીને આખાંજ રાખવાં અને ઑરેંજ બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું પાણી લઈ તે એક શેર પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી એ પાણીને એક સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં છોલેલાં ઑરેંજ નાખી એક દાહડો રાખ્યા પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી બીજું એવુંજ નીમકનું પાણી કરીને તેમાં બીજો એક દીવસ ઑરેંજને ભીનવી રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢીને સોજાં ધોવાં અને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજું ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખી ચુલે બે જોશ આપીને ઉતારી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે બીજું કકડતું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવું અને ટાંચણીનું માથું ઑરેંજમાં સેહલાઇથી ભોકાય તેટલાંજ નરમ થાયને મોટી આધરાંની ચમચે પાણીમાંથી કાઢીને પાટીયાં ઉપર એકેક મુકીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપીને તેની અંદરની પતળી ચામડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એને તોળીને ઉપર લખેલાં

વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી માર્મલેડ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પેહલી માર્મલેડ જેટલી આએ નીતરી થતી નથી પણ ટેસ્ટમાં તો એવી વેલાતી જેવીજ લાગે છે.

માર્મલેડ કેરીની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેજ હીસાબે કેરીની સળી લેવી પણ એને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી નહી પણ અમથાંજ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. પછી સળીનાં વજન જેટલીજ સોજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પણ પતળો શીરો કરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજી ધોઇને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને શીરો અડધો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી, તેથી સળી અંદર અટવાઇ જશે. પછી જામ બનાવે છે તેટલીજ ઢીળી એવે માર્મલેડ હોય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મલેડ કરવી હોય તો કેરીના સળીના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબનો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા ભેળીને પછી માર્મલેડ બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોજાં મોટાં સાખ્યા વગરનાં ગાજરને છોલીને તેની વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ઘુંટીને માવા જેવું કરી ઝીણાં આંધરાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી તોળાને તે એક રતલ થાય તો એક રતલ સોજી ખાંડમાં એક પાશેર પાણી રેડી તેનો જરા ટાઇટ શીરો કરી તેમાં છાંડેલાં ગાજર ભેળી ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચાથી ભેળવી માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સોજા મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩॥, સોજાં પાકાં પપેનાસને

મજાહનેા લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનેા બારીક કાપેલેા રેસેા તેાળા ૫, નીમક મુઠ્ઠી ૧.

સંત્રાને છેાલને ચીરનેા ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ ગરને તેાળીને ઉપલે હીસાબે લેવેા અને છાલનેા ઉપરનેા લાલ ભાગ વવરેછે માટે જાયફળની ખમણીથી તેને જરા ઓખ્વી કાઢી પછી મેાટા કટકા ઉપલે હીસાબે પાંચ તેાળા લઇ તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પેાણેા શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધેા તેાળેા નીમક નાખીને તેમાં બાફવા મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી ધેાઇને તેનેા રેસેા કાપવેા. પછી બેઉ કુટના ગરને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે બધેા ગર સેાસઇને અડધેા થાય ત્યારે ઉતારવું અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનેા ઘાડેા શીરેા બનાવી તેમાં બધેા સામાન ભેળા ઢાંકયા વગર પેહલે થેાડેા વખ્ત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે રૂપાનેા યા મેાટેા લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવેા અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. આ્એ માર્મલેડ મજાહની લાગે છે. વચલાં કદના પેાણેા બે ડજન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી ઉપર લખેલા વજનનેા ગર નીકળે છે. કડવેા સ્વાદ પસંદ હેાય તેા સંત્રાની છાલ થેાડી વધારે લેવી. સંત્રા સુકાયલા નહી પણ મજાહના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ સ્ટ્રૉબૅરી.

તાજી પાકી બે રતલ સ્ટ્રૉબૅરી લેવી અને તેના ડીચકાં કાઢી નાખીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલના નરમ કટકાથી બરાબર લુછી સેાજી કરી ભચડીને બે રતલ સેાજી ખાંડનેા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ટાઇટ શીરેા કરી તેમાં સ્ટ્રૉબૅરી નાખીને ઇંગારે મુકવી અને અવારનવાર રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવું, કડણ કરવું નહી. ઠંડું થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરીને પૅક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સેાજાં સ્વાદાર સપરચન રતલ ૨, છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૧, સફેદ વાઇન રતલ ૦ા.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના ઘણા બારીક અણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં વાઇનમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવીને તેમાં સપરચન ભેળ ધંગારે ઉંઘાડુ મેલી અવારનવાર માહે રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને સપરચન તદન નરમ થઇ માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ત્રાંબાની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મીલનો પેહલા નંબરનો બારીક રવો રતલ ૦।।।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. પછી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય તેટલી તેમાં ઘટે તેટલી જરા જરા કરી ખપતી પાણી સાથની કેસર મેળવી શીરો તદન ઠંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભેળી ચાળીને તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવીને શીરામાં નાખીને કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ઘુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહી તો પછી થોડું ઠંડું પાણી ભેળીને મેળવણી એટલી ઘટ કરી સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ઘુંટીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉંડી ઉભી કીનારીનો લોઢાંનો મોટો પેણો હોય તો તેમાં અને તેવો નહીજ હોય તો પછી ત્રાંબાના તદનજ સપાટ તળીયાંના કલઇવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોજો ઉજળો લુછીને કોરડો કરી મોટા ચુલાની ઉપર બળતે મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ઘી નાખવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું જરા ધીમું કરીને બધે ફરતું એક સરખું રાખવું. પછી નમુનાનો એક માલપુરે બનાવવા માટે પેહલે મેળવણીને કરછીમાં ભરવી પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણીનાં ટીપાં ટપકીને

ઘીમાં પડે છે અને તે બધાં એકઠાં થઇને તળાયાથી ઘી કાળું થાય છે તેટલા માટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંનાં ઘીને લાગે નહી તેમ તો પણ તેની ઘણી નઝદીક કરછી લઇને પછી મેળવણીને માહે રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાઇને મોટો થશે અને જરૂર જરાવારમાં સપાટીની ઉપર તરી આવશે. પણ કદાચજ કોઇ વખ્ત એમ તરી આવતો નથી. માટે જો તેમ થાય તો પછી આસરે અડધો ગજ લાંબી કવાબ ભુંજવાની સોજી સીક લેવી અને માલપુરો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તે સીકની અણી વડે અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ ઘેરા પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખીને સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખવો. પણ સેજબી લાલ થવા દેવો નહી. પછી બીજું પડ એવુંજ તળાયને એક મોટા ઝારાથી કાઢી બીજા એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની બોરદુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર ઉલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાબીને તેની અંદરનું ઘી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નમુના માટે બનાવેલો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોય તો પછી ચુલાપર પેણો રાખતાં ઘી બળીને કાળું થશે માટે તુર્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેને એમજ ભેળતાં પાણી છુટું રહે છે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાય છે, તેટલા માટે સોટાવડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી પેણાને પાછો ચુલા ઉપર મુકવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ઘીને પાછું કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે નાની કરછીમાં અકેક માલાપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી મોટી તદન આખી ઍનેમલની અથવા ઍલ્યુમીન્યમની કરછી હોય તો મેળવણીથી તેને ભરીને પછી જેટલા મોટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નાખવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સામટા ચાર પાંચ મુકી દાબીને ઘી કાઢયા પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં મુકીને છુટા પાડવા. કારણ એકઠા રાખ્યાથી અકેક સાથે વળગી જાય છે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાય છે. આએ માલપુરા હોરાજી મીઠાઇવાળા બનાવે છે.

માલપુરા ૨ જા.

બીજી રીતે હેારાજી મીઠાઇવાળા માલપુરા બનાવે છે તેવા કરવા હેાય તેા સેાજી બે શેર ખાંડમાં દેાઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેનેા પતળેા શીરેા કરીને કપડાંથી ગાળવેા અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટેા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી શીરેા રેડતાં જઇ સેાટા વડે ઘુંટતાં રહી એ રીતે અંદર બધેા શીરેા ભેળીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે જરાબી ગાંગડેા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સેાટાવડેજ ઘુંટયા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી આએ તૈયાર કીધેલી મેળવણી જેને એ મ ઠાઇવાળાએા રાબરી કહે છે તે ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઉંઘાડી રાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું. અને ચુલાપરથી રાબરી ઉતાર્યા પછી બધા મળીને ત્રણ કલાક થાય પછી પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગે છે માટે ચુલેથી રાબરી ઉતાર્યા પછી ગમે તેા પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી કેસર એમાં પણ ભેળવી.

માલપુરા ૩ જા.

એક રતલ સેાજી પહેલાં નંબરની ખાંડ લેવી અને તેનેા કચરેા કાઢી સેાજી કરી પાશેરાનાં માપથી ભરેલાં સાડા ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સાંજને વખ્ત રેડવું અને તેમાં ખાંડને પીગળાવી આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનેા દળેલેા ઘઉંનેા આટેા છાપેલેા છે તેવેા એક રતલ આટેા લેવેા પણ તેવેા આટેા નહીજ હેાય તેા પછી મીલનેા બીજા નંબરનેા જરા ગગરેા આટેા આવે છે તે એટલાજ લેવેા અને તેને કલઇ ભરેલી થાળી યા મેાટાં ફલૅત દીશમાં નાખી પાણી વગરનું કઠણુ બે તેાળા દહીને ભાંજીને તે તથા હદી તેાળા ઘીને તેમાં નાખી તે નાખેલું માલુમ પડે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી ચેાળીને આટામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી પેલું ખાંડનું પાણી નાખતાં જઈ કલઇ ભરેલી નાની કરછીથી સારીકાની

મેળવતાં રહી એ રીતે એ પાણી બધું ભેળીને મેળવણીમાં સેજબી ઝીણેા ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. ગમે તેા દહી નાખ્યા વગર ઉપર મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લઇને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી પછી તપેલીપર રકાબી ઢાંકી ઠંડીના દાહડા હેાય તેા ઉંફ લાગવા માટે કબાટ યા પેટીની અંદર ચેાદ પંદર કલાક બંધ કરવું. પણ ગરમીની રૂતુમાં મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે એક ગજને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવી. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી જાય છે માટે બનાવતી વેળા પાછું કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી સાધારણ વપરાતા પણ સેજબી ખાડા વગરના તદનજ સપાટ અને તદન લીસાં તળાયાંના કલઇ ભરેલા ઉંડા પેણાને ઘીથી પેાણેા ભરીને ચુલે બળતે મુકવેા અને ઘી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે હેઠે ફરતું બળતું બધે એક સરખું રાખ્વું. કારણ બળતું મેાટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઇ જાય છે તેમજ વળી બળતું ધીમું પડી જાય છે તેા પછી માલપુરા ખીલીને બરાબર થતા નથી, તેટલા માટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધેા વખત એક સરખુંજ ધીમું બળતું રાખ્વાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહના સેાજા થશે. એ રીતે ઘી કકડયા પછી ઉપર પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મેાટા નહી તેમજ છેક નાના પણ નહી પણ મજાહના વચલા થાય તેટલી મેળવણી પેણામાં જેટલા માલપુરા છુટા છુટા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કેાઇ વખત પહેલા રેડેલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાય છે માટે રેડયા પછી પંથરાઇને માલપુરા મેાટા થાય પછી જરાવારે તવાથા વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને ઘીમાં તરતા થાય નહી તેા પછી તવાથાવડે પેણામાંનાં કકડતાં ઘીને ઉપર છાંટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાયને પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ ચમચાપર કાઢી બીજી ચમચથી દાબીને અંદરનું ઘી કાઢી નાખ્વું. એક વખત માલપુરા કાઢયા પછી બીજી વખત નાખેલા માલપુરા પેણાને ઘણાખરા વળગતા નથી. એ માલપુરા હીંદુ લેાક બનાવે છે અને ઉપર મુજબનેાજ સામાન લેય છે. પણ જો શેાખ હેાય તેા બનાવતી વેળા ઘણું બારીક ખમણેલું જાયફળ અડધેા તેાળેા ભેળીયાથી સારા લાગે છે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સોજી ખાંડ શેર ના, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

ખાંડનો ચાસવાળો શીરો બનાવી ગાળીને દીશમાં રેડી માહે ઍસૅન્સ ભેળીને ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી એક મોટાં બોલ યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એળચા જાયફળ ભેળવું. અને પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીને કરછીથી પાછી મેળવીને પછી કરછી ભરવી અને જેટલા નાના મોટા માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને માલપુરા અકેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડવા અને જરાવારે હેઠે વળગેલું હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાએ માલપુરાને અળગો કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ થાયને આંધરાંની ચમચથી નીપાઈને અંદરનું ઘી કાઢયા પછી શીરામાં મેલી બેઉ પડ શીરો પીયેને જરાવારે કાઢી લઇ એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા કરવા હોય તો તેમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કેસરને મેળવણીમાં ભેળીને પીળા રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવીને અમથોજ શીરો પાવો. એ માલપુરા બનાવવાના સહેલ પડે છે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગે છે, પણ તાજાજ ખાવા.

માલપુરા સહેલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો આટો એક રતલ લઇ તેને ચાળીને ઉભા ઘાટની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું કઢણુ ઘી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટ સ્પુન) સારીકાની ભેળીને પછી સોજી ખાંડ અડધો રતલ મેળવવી. પછી

દુધ ભરવાના પાશેરનાં માપથી ભરેલું ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી ત્રણ પાશેર લઇ તે થોડું થોડું કરી બધું આટામાં બરાબર ભળીને માહે સેજ ઝીણીબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભરીને અંદર નામી હાથની મુઠીવડે લગભગ પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી છુંદેલી એલચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભારને મેળવણીમાં ભેળવું. તે પછી મોટોબી નહી તેમજ ઘણો નાનો પણ નહી તેવો એક કલઇ ભરેલો તદનજ સપાટ લીસાં તળીયાંનો ઉંડી કીનારીનો પેણો લેવો અને તેને ઉજાળી લુછી કોરડો કરી તે જરાબી ઢળતો વાંકો રહે નહી તેમ ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકીને તેમાં આસરે દોઢ શેર જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું ફરતું ધીમું રાખવું અને એક નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ તેની હેઠથી ટીપાં ટપકે છે તેને આંગળીવડે લુછી નાખીને પછી કરછી ઘીને અથડે નહી તેમજ ઘી પણ ઉડે નહી તેમ જરા ઉંચે હાથે પેણાની વચોવચમાં મેળવણી રેડવી. જે તુર્તજ માહે પંથરાઇને મજાહનો જરા જાડો જેવો ગોળ માલપુરો થશે. તે પછી પેણામાંનાં કકડતાં ઘીને ચમચવડે માલપુરાની ઉપર બધે ફરતું પુરતું છાંટવું, તેથી મજાહનો ખીલીને ઉપસશે. તે પછી જરાવારે માલપુરાને ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સરખો ઉપાડીને હેઠેથી મજાહનો શીકો લાલ થયો હોય તો પેણામાંનું ઘી માલપુરો ફેરવતાં ઉડે છે માટે બીજી નાની ચમચનો ટેકો રાખીને આંધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનું ઘી નીગારી કાઢીને એક રકાબીમાં મુકી એ રીતે બધા બનાવતાં જઇ એકેકની ઉપર ચોડ કરીને મુકવા. એ માલપુરા જલદી થાય છે અને ગરમ ગરમ ખાવાને સારા લાગે છે.

માવો.

તદનજ કલઇ ભરેલા સોજા મોટા પાટીયાની અંદર સોજું ઘી જરા ચોપડવું, પણ તે સેજબી વધારે લગાડવું નહી. પછી જો છ શેર દુધનો માવો બનાવવો હોય તો ચાર શેર દુધને જુદું કાઢી રાખવું અને બાકી રહેલા બે શેર દુધને ઘી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણે મોટે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં એક જોશ આવેને તદન કલઇ ભરેલી ચમચ યા કરછી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું

અને દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શેર દુધમાંથી એક શેરને આસરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને બીજું એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાય ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખવું અને તપેલાંની વચમાં હેઠેથી ડાઝે નહી માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાંથી ડાઝશે નહી. પછી માવો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો, કઠણ કરવો નહી. આએ રીતે દુધ બાળાયાથી માવો સફેદ થાય છે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોય તો બધું દુધ એકદમ તપેલાંમાં એકઠુંજ નામીને ઘુંટયા કરવું. જો દુધ ભેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું સોજું હોય છે તો એક શેર દુધનો મોલો માવો વજનમાં અડધો શેર ઉતરે છે. મીઠો માવો કરવો હોય તો માવો તૈયાર થાયને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા ઠંડો થાયને એક શેર દુધે નવટાંકને હીસાબે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં બરાબર મેળવીને પછી કાઢવો. પણ એમ ખાંડ ભેળવા કરતાં બધું દુધ બળીને દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ ભેળીને પછી ચુલા ઉપર માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાય છે. વધારે સ્વાદીષ્ટ માવો કરવો હોય તો નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈ લુછી કોરડી કરીને એ તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૦ાા તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ માવામાં ભેળવું.

મીઠાઈ આરમીન્યન.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો ઘરનો દળેલો આટો યા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટો દરેક રતલ ૦ાા સોજાં મોટાં નાળીયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી રેડી ચોળી ચોળીને બધું મળીને ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ કલઈવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું નાળાયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંમાંના શીરામાં ભેળાને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળા ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાય અને ઘી છુટું પડેને ગોલાબ મેળવી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારીને સોજા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કટકા કાપવા. એ મીઠાઇ ઘણી સારી લાગે છે.

મીઠાઇ કોમ્બ.

ઘરનો દળેલો ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં સોજાં નાળાયેર ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી નાખી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ હોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલઈવાળાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડીને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરી સુકું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર હોહવીને અંદર તે ભેળીને પછી એની મોસંબી ચણા જેટલી બધી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નાખીયો લઈ તેના ઝીણા દાંતાની ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેની ઉપર આંગળી ફેરવવી, તેથી આટો જરા લાંબો થઇને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એને ફીકી લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી દુર્ત કાઢી લેવી. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલું નાખી શીરો પીયેને કાઢીને ખુનચામાં વખાતું મુકવું.

મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં સુકવેલું ઘઉંનું દુધ લેવું નહી પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાઢીને પછી પોતળાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખેછે તેમ તૈયાર કરીને પછી દુધને સુકવવું નહી પણ એમજ કીધેલું પાણી વગરનું તાજું દુધ હમેશ લેવું. પણ એમ ઘરમાં કાઢવાને બનતું નહીજ હોય તો પછી મીઠાઇ બનાવવા વાળાઓને ત્યાં એવું તૈયાર ભેળસેળ વગરનું દુધ પણ મલશે તે મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાય છે, તેમજ ભુલથી કદીબી વેલાતી ખાંડ લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદનજ બીગડી જાય છે, તેટલા માટે હમેશ બીજી કોઈ નહી પણ મોરીશ્યસ ખાંડજ લેવી. હલવાને જોરથી ઘુંટવો પડેછે માટે ઉપર મુજબનાં પોતળાંમાંથી કાઢેલાં બે શેર દુધનો હલવો બનાવવો હોય તો મોહું ધોવાની ટેબલપરનું બોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ઘાટનું હલવો બનાવવા માટે ત્રાંબાનું મોટું વાસણ આવે છે જેને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓ હલવાઇ કહે છે તેવું ઘણું વપરાઇને અંદરથી લીસું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તે લોકનો તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંબુના આસરે એક ગજ લાંબા કટકા સાથે મજબુત જડી લાધેલો આવે છે તેવોજ લેવો. કારણ ઉભું રહી તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ઘુંટી શકાય છે. એ હલવાઈ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મુકેલી તો ઉથલાઇ જાય છે માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી ઇંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા બાંચા તરફથી વાસણ ઉથલાઇ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જાદો સળીયા અથવા એવુંજ બીજું લોખંડનું અથવા કોડારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર માટી થાપી લેવી. પછી ચુલાની અંદર બધી હલવાઇ બેસે અને ઉપરની કીનારી આગળનો ભાગ બે ઇંચ જેટલોજ ઉપર રહે તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઇંટની પાલ બાંધી લઇને તેની ઉપર માટી થાપવી. અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહેર ખાડો ખોડીને ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોટું બળતું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયલો તપાસવા માટે તે કઠણ થાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરીને તેને

ચમટીમાં દાબીને ચમટી પાછી ઉંધાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહે તો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉંધાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવે તો તૈયાર થયલો જાણવો. હલવો જેટલો જાદો પતળો થાપવા માગીયે તેટલો પાટીયાંની ઉપરજ બરાબર સરખો થાપી શકાય છે, પણ તે પાટીયું ઘી તેલ પીને ઘણું લીસું થયલું જોઇયે, ખડબચડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાય છે, માટે મીઠાઇવાળાને લાંનું વપરાયલું પાટીયું મળી શકે તો તેની ઉપર બરાબર થશે. પણ તેમ નહી બને તો હલવો બનાવવાની આગમચ સોજા તદન લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ટાવેલું ઘી યા સોજું મીઠું તેલ પચાવી રાખીને પછી તેની ઉપર તૈયાર કરીને ચુલાપરથી ઉતારેલો હલવો નાખવો અને તેને કાંસીયાથી થાપતાં તો હાથ ડાજે છે. માટે લાંબી ડોકના કૉપરબ્રાસના સોજા કલસીયામાં થોડું ઠંડું પાણી ભરીને તેનેથી થાપવો. પણ તેમ કરતાં અંદરનું પાણી છલકાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બીજી કોઇ પણ જાતની મીઠાઈ તેમજ હલવો પણ હોય તો હમેશ તેને ત્રાંબાના તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાંજ થાપવું. કૉપરબ્રાસ યા કાંસાંના ખુનચામાં કદી થાપવુ નહી. કારણ તેમાં થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઇયે અને તેની અંદર રાખતાં ખરાબ થાય છે. એવી મીઠાઇ ગરમ ખાધાથી તેનો સ્વાદ જણાતો નથી અને તેનો ટેસ્ટ બીજે દીનેજ બરાબર માલુમ પડે છે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો. પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કહે છે તેના જેટલોજ ચુલો ઉપરથી નાનો કરવો. બીજી ઘણી ખરી ગામઠી મીઠાઇ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવાને સવલ પડે છે. કારણ એમાંથી બળતું બાહેર નીકળીને પંથરાઇ જતું નથી પણ અંદરજ રહેવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગે છે, તોપણ એવી રીતનો ચુલો બનાવવાને બની શકે નહી, તેમજ હલવાઇ પણ નહી હોય તો પછી આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘણી સંભાળ રાખીને હલવો બની શકે છે અને અડધો શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો તો ઘરના ચુલા ઉપર સહેલાઇથી થાય છે.

મીઠાઇ પસ્તાંની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજા મોટાં ભાંજેલાં ગામઠી પસ્તાં રતલ ૦।, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજા ૮

ઇડાંની સફેદી, ઘણા સોજો ગોલાબ તથા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ ઇટૅલ્યન પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખેલો બધો સામાન.

પસ્તાંને છોલી ધોઈ નુછી કોરડાં કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર બધી ખાંડ તથા જરા ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણુંજ બારીક મૅસ જેવાં પીસીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવવું અને ઇડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યનમાં લખેલા બધા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી પસ્તાંની મેળવણીમાં ભેળાને પછી એ બધાંને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી સાફ મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી ઠંડું થાયને કાઢવુ.

મીઠાઇ ફ્રૅંચ.

ભેળ વગરનું ઘણું સોજું ચોખ્ખું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, નવાં સોજા ભાંજેલાં ગામઠી પસ્તાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, ઑરેંજફ્લાવર વૉટર વાઇનગ્લાસ ૧.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને ખોખરૂં કરવું. ઇડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ધંગારે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો તેથી એકજ તરફથી ડાજશે નહી. બધી ખાંડ પીગળેને તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળા અવારનવાર ચમચાએ મેળવ્યા કરી કઠણ થવા આવેને રકાબીમાં જરા કાઢીને તપાસવું. જો તેમાં છુટું પડી જાય તો તૈયાર થયલું સમજી ઉતારીને તુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દઇ વેફર પેપર ઉપર બધું પાંથરીને તેની ઉપર એવાંજ બીજાં ત્રણ ચાર કાગજો પાંથરીને છેક ઉપર એક સફેદ કોરૂં કાગજ મુકીને પછી તેની ઉપર બધેથી એક સરખો સેજ વજન મેલી ઠંડું થાયને કટકા કાપવા.

મીઠાઇ બદામની.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા દળેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજો ગોલાબ તથા છાંટવા માટે દળેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તેમાં ઉપર લખેલી એક શેર ખાંડ ભેળા સોજા વાસણમાં ધંગારે મુકી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે સેજબી ડાજવા દેવુ નહી અને બંધાય તેવું કઠણુ થાયને ઉતારી એક સોજા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો સફાઇદાર ગોળો કરીને તેની ઉપર બીજી દળેલી ખાંડ છાંટીને સોજી વેળણથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઉપાડીને કાઢવા.

મીઠાઇ બદામની ૨ જી. (માસાપાવ).

વેલાતી લોફ શુગર (પડાની ખાંડ) અથવા બારીક દળેલી ચીનાઇ શાકર એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૨, નવી બદામની બીજ રતલ ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, બીજી દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામનીમાં પહેલીમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક મૅસ જેવી પીસવી અને દળેલી લોફ શુગર અથવા ચીનાઇ શાકર જે હોય તે તથા ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી બદામમાં એ બેઉ તથા બાકી રહેલો બધો ગોલાબ મેળવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે મેલી મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી બદામી રંગનું થવા દેવું નહી અને જરા કઠણુ થાયને ઉપર પહેલી બદામની મીઠાઇમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને વણીને કટકા કાપવા. પણ બીજા આકારની મીઠાઇ બનાવવી હોય તો લાકડાંની અંદર જરા ઉંડી જાત જાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં પાઠીયાના કટકાઓમાં કોતરેલાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં બીજી દળેલી ખાંડમાંથી જરા જરા ભભરાવીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખીને મેળવણીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એક સાફ મોટી રકાબી અથવા ફ્લૅતદીશમાં કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને સાફ હાથવડે આટાનીકાની મસળી દાબી દાબીને ગોળો કરી તેની ઉપર નરમ ઝીણું કપડું ઢાંકી રાખી બોરદુપરથી થોડી થોડી મેળવણી કાઢી

તેને દાબીને સરખો ગોળો કરીને સાટાનીકાની તેની ઉપર બીજી દળેલી ખાંડ લગાડીને હથેલીની ઉપર જરા જાડું સરખું થાપી પેલાં તરેહ કોતરેલાં લાકડાંનાં પાટીયાં એટલે મોલ્ડના ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાબીને મુકવું અને તે પુરતાં બોરડુપરનાં સાદાં પાટીયાંની ઉપર મેળવણી વળગેલી હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી અંદર ભરેલી મેળવણીની ઉપર વેળણ ફેરવીને સફાઈ કરવી. તે પછી ઠંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મોલ્ડને પછવાડેથી ઠોકીને મીઠાઇને આખી કાઢી લઇને તુર્તજ તેની બધી ફરતી કીનારીની ઉપર પૅનનાઈફવડે સુરજ કરણના જેવી નકશી પાડવી. સુકાયા પછી નકશી પાડતાં મીઠાઇ ભાગી જાય છે. એ રીતે બધાં મોલ્ડ ભરાતાં વખત લાગે છે માટે ઠંડું થયાથી મેળવણી મોલ્ડની અંદર વળગે નહી તો પછી હાથને સેજ ગોલાબ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. આએ મેળવણીમાં બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે પણ તેથી મીઠાઇ તદન સફેદ રહેતી નથી. જાનવરના આકારનાં મોલ્ડમાં એ મીઠાઇ બનાવી હોય તો કાઢયા પછી આંખની જગ્યામાં એળચીનો એક દાણો દાબવો. રંગીન મીઠાઇ કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી જેટલી ઘેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે અંદર ભેળવો. એ મીઠાઇ માટે ઘેરનાં ફીરંગી લોકો જેને તેઓ ધીરસ્તાં કહે છે તેઓને ત્યાં નવાં વરશને ટાંકણે બનાવે છે અને એ મીઠાઇને માસાપાવ કહે છે. બદામને બદલે એજ રીતે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકે છે અને તેમાં વૅનીલા સાથે થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારૂં લાગે છે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સેવ, ગાંઠીયા, ભજીયાં, ચણાની દાળ અને એવુંજ બીજું કાંઇ પણ વધારે તળવું હોય તો તેને માટે તદનજ તાજું કાઢેલું સોજું મીઠું તેલ આસરે સાત શેર લેવું અને એક ઘણી મોટી લોઢાંની કઢાઇ તેલથી અડધી ભરીને તેને મધ્યમ બળતે ચુલા ઉપર મુકવી અને તેલ બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઇને ચુલાપરથી ઉતારી પાડીને તેને નીચે ભોંયની ઉપર મુકવી અને એક મોટાં ખાટાં લીંબુને કાપીને તેના થોડા

રસ એ તેલની અંદર બધે ફરતો નીચવવો, એમ રસ રેડયાથી એ તેલ પાછું કકડતું હોય તેમ થાય છે, તેમ થતું નરમ પડે ત્યારે એજ રીતે બીજી ત્રણ ચાર વખત રસ નીચવીને બધો પુરો કરવો. એમ કીધાથી તેલ ફાટીને તદન નીતરૂં થઇ તેમાંનો બધો મેલ કઢાઇની ફરતી બોરદુ ઉપર એકઠો થશે, તે બધાને ચમચથી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર લખેલી જેબી એક ચીજ તળવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તળવા સારૂં એ તેલની કઢાઇને પાછી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને તેલ પાછું કકડીને અંદરથી પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે જે તળવાનું હોય તે માહે તળવું. આએ રીતે તેલ કકડાવ્યાથી પછી તળતી વેળા માહે ફીણ આવતું નથી અને મજાહનું બરાબર તળાય છે. ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં થોડું તળવું હોય તો તેને માટેનાં થોડાં તેલને પણ ઉપલી રીતેજ કકડાવ્યા પછી તેમાં તળવું. એ રીતે કકડાવેલાં તેલમાં જેબી તળવા મુકયું હોય તે વેળા કઢાઇમાંથી તેલ ઉડતું નથી તેમજ ઉભાતું પણ નથી અને બધું બરાબર સરખું તળાય છે.

મીઠું દુધીયા દોધી.

મજાહનું કુમળું દોધી લેવું પણ તેનોબી ડીચકાંવાળો ભાગ ચરવાને ઘણો વખત લાગે છે, માટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેઠેનાં દોધીની ઉભી બે ઇંચ જેટલી બધી ચીર કાપીને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી બીયાં સાથનો ગર બધો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દોધીના બબે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તોળીને તે અડધો રતલ લઇને તેને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તોળા ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્ત તેમાં દોઢ શેર પાણી રેડી દોધીના કટકા તથા ૦૫ તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તોય દોધી નરમ થયું નહી હોય તો પછી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દોધી ઘણુંજ નરમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારવુ અને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી

તેમાં સેાજુ ભેંસનું દુધ અડધેા શેર ભેળીને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તેાળા સેાજી ખાંડ ભેળી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી ફેરવવું અને મજાહનું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલું એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઈ જેવી નહી તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહી તેવી થાય છે અને ખાવામાં સારી લાગે છે.

મીન્સમીટ.

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા સેાજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, માલુંગાનેા તથા ઑરેંજનેા સુકેા વેલાતી મુરબ્બેા દરેક રતલ ૦ા, ઑરેંજ માર્મલેડ તેાળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, બે ભાગ બ્રાંડી અને એક ભાગ શૅરી વાઇન બેઉ મળીને પાઇંટ ૦ાા.

સાફ કીધેલી ચરબીને અને તેમ ઘણીજ બારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સેાજી ધેાઇ કપડાંથી લુછી તડકે મુકી તદન સુકી કરીને કીસમીસના બબે કટકા કાપવા. સપરચનને છેાલી ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. મુરબ્બાને પણ એમજ બારીક કાપવેા. પછી બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે તેમાં બ્રાંડી તથા શૅરી ભેળીને બરણીમાં ભરીને ઉપર કુક્કેા બાંધવેા. એક માસ પછી એ ઉપયેાગમાં લઇ શકાશે. આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનેા અથવા ચીજકેકનેા છાપેલેા છે તેવેા બનાવી કેાડીયાંમાં માખણ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારી કાપીને પછી તેની અંદર આએ મીન્સમીટ ભરીને ભુંજવાં અથવા પફમાં જામ યા બીજું કાંઇ ભરવાને બદલે તેમાં પણ એ ભરવું. રેાલીપેાલીમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે. એ મીન્સમીટ ઠંડાં મુલકમાં રહી શકશે.

મીલ્ક પંચ.

સેાજો રમ બાટલી ૧, સેાજું તાજું દુધ ભરેલું પાશેર ૨ એટલે પાઇંટ ૧, લીંબુનેા નાજેલેા રસ ભરેલેા પાશેર ૧ એટલે

પાઇંટ ૦॥, છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥।, લીંબુ અડધાંની છાલ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી એક બાટલી નામીને તેમાં રમ, લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખવી. પછી દુધને બરાબર એક કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારીને તુર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી દઇ માહે ચમચો ફેરવવો, તેથી દુધ ફાટીને અંદર છુંછા જેવું થઇ જશે. તે પછી જાદી ફ્લૅનલના યા જરા ઘટ ધોતાં કપડાંને સોજા પાણીથી ભીજવી નીચવીને તેમાંથી એ પંચની મેળવણી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરૂં થવા દેવું. પછી કોડીનાં જગમાં ભરી આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું. એ મીલ્ક પંચ મજાહનું લાગે છે. વધારે હોય તો ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ઉખેડી સોજું રહેલું હોય તો વાપરવું. રમને બદલે બ્રૅંડી પણ ચાલશે.

મીલ્ક પંચ ૨ જું.

લોફ શુગર રતલ ૨, ઓલ્ડ જમેકા રમ અથવા ફ્રૅંચ બ્રૅંડી બાટલી ૧, સોજું તાજું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, મોટાં તાજા ખાટાં લીંબુ ૬, મોટું ઑરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૦॥.

લીંબુને સોજાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખવું અને લીંબુ તથા ઑરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને માહે તે પણ ભેળવું. તે પછી દુધને બરાબર કકરો પાડીને ઉતારી તુર્તજ બોલમાં રેડી દઇને પછી ત્રણ શેર કકરા પડતું પાણી માહે રેડી જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા બ્રૅંડી જે હોય તે ભેળીને પહેલાં મીલ્ક પંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળીયા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ઠંડું કરીને પીવું અને વધારે હોય તો તેમજ બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું.

મીલ્ક પંચ આઇસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં ચોખ્ખાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી માહે છુંદેલી સોજી ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવીને પછી તેમાં રમ યા બ્રંડી એક પાઇંટ, દરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી ત્રણ પાશેર તથા ખમણેલું જાયફળ અડધું ભેળવું.

મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક કસ્ટર્ડ મોલ્ડ.

મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૨ાા, સોજું જૅલેતીન તોળો ૧ા, તાજાં ઇડાં ૨, આમંદ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને માહે જૅલેતીન નાખ્વું અને તે પીગળેને ઉતારીને ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડોહવી પતળા કરીને અંદર તે મેળવીને એક સોજાં સાંકડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું. પછી ઉભા ઘાટનાં તપેલાંમાં બોલની અંદર જાય નહી તેટલું અધુરૂં પાણી રેડીને તેમાં બોલ મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડું થાય ત્યારે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે ભેળી ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી એક મોલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાવા માટે ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક જૅમ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨ાા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૭ાા, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨ાા, રાજબૅરી જામ ટેબલસ્પુન ૩, મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ

સ્પુન ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળીને પછી ચાળીને મોટાં બેાલમાં નાખવો. પછી માખણને બીજાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની ઘુંટીને પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી માખણ સાથે ભેળેલી ખાંડમાં મેળવીને પછી એ બધાંને આટાવાળાં બોલમાં ભેળવું. પછી મીલ્કમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવી ઍસૅન્સ નાખીને આટાવાળી મેળવણીમાં જરા જરા કરી એ બધું એકરસ કરીને મેળવણીમાં સેાજખી ગાંગડા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ છાલકી કીનારીના સૅન્ડવીચ ભુંજવાના ગેાળ દાબડા આવે છે તેવા બે દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી બેઉમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી કાઢવાં અને ઠંડાં થાયને બેઉનાં એકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને એ જામ લગાડેલાં બેઉ પડ એકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક જૅલી.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, જૅલેતીન તોળો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જૅલેતીનને કોડીનાં કપમાં થોડાં ઠંડાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. મીલ્કને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મેળવી માહે ખાંડ ભેળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને જૅલેતીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારીને સફેદ જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી એ તૈયાર કીધેલી જૅલીને ગાળી તેમાં ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માંડે ને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચીજ઼કેક.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ તોળા ૭॥, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨॥, તાજાં ઇંડાં ૪, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પાશેર ૦॥,

વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનો અથવા ચીજ઼કેકનો પફ પેસ્ટ; રાજ઼બૅરી જામ તથા લગાડવા સારૂં બીજું માખણુ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનો તથા પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો પફ પેસ્ટ બનાવી સેજ નાનાં પત્રાંના એક દજન કોડીયાંને માખણુ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખા કાપીને તેની અંદર તળીયાંમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબૅરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણુમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને માહે તે ભેળીને મીલ્કમેડ મેળવવું. પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉદર ભેળી ચાળીને ઉપરની બધા સામાનની મેળવણીમાં એ આટાને છેલ્લે બરાબર એકરસ કરીને વૅનીલા ભેળી એ તૈયાર મેળવણીને કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપરની ઉપર કીનારી સુધી મેલીને આમંદ અથવા લૅમન ચીજનો પફ પેસ્ટ હોય તો તેની ૦। ઇંચ જેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા. પણુ પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટર્ટાલેટનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપ કાપી ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ ચૅરી ક્રીમ આઇસ.

પાકા ચૅરી રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૦॥ થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી બરાબર નીચવીને તેનેથી ચૅરીને લુછી ઠરીયા કાઢી નાખીને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો રસ ભેળીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ખાંડના બવો

સામાન સાથે ભેળી મુકયાને અડધો કલાક થાય ત્યારે તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં તેને નાખીને તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને ફ્રુટ તદન નરમ થાયને ઉતારીને ઘણાંજ ઝીણાં આંધરાંની તદન કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પેલું બનાવેલું કસ્ટર્ડ તદન ઠંડું થાયને બધું તેમાં નાખી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૉકોલેટ ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવીને ઠંડું થવા દેવું. પછી મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક એક ટેબલસ્પુનને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને માહે સોજી ચૅકોલેટ અડધો રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને ચૅકોલેટ તદન પીગળી જાયને ઉતારી તદન ઠંડું થાયને તેમાં દેરીની દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી એક પાશેર તથા ઉપલું તૈયાર કીધેલું કસ્ટર બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ માલ્ક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાનાં ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં. પછી કાપેલા ભાગની ઉપર રાજબૅરી જામ ચોપડી દીશમાં મુકી તેમાં પચે તેટલો શૅરી વાઇન રેડી તે પચેને કાઢીને બીલારનાં દીશમાં ગોઠવીને કેકને મુકવાં. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં બૉઇલ્ડ કસ્ટર્ડ છાપેલું તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું. વાઇન પસંદ નહી હોય તો થોડોજ રેડવો.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટૉફી.

કનડૅનસ્ડ મીલ્કના એક રતલના ટીનના ગોળ દાબડા આવે છે તેમાંનું મીલ્ક રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું કડણ માખણ રતલ ૦।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એક ફ્લૅતદીશ અથવા તદન સોજી થાળીને પુરતુ માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી બેઉ તૈયાર રાખ્વું. પછી પેલાં ૦ા રતલ માખ્ખણને ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ચુલે મુકવું અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલ્ક ભેળા ધંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહી, તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખ્વું નહી, તેથી ડાઝે છે. કઠણ જેવું થાયને ઉતારી વૅનીલા ભેળીને દીશ અથવા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાવડે સરખું અડધી ઇંચ જાદું થાપી ઠંડું થાય અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલ્કમેડ કનડનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ

આટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દૅર્ઝટસ્પુન) ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

એક પાઇંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભેળાને પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં એ મેળવેલું મીલ્ક થોડું ભેળાને પતળા દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીનાં બધાં મીલ્કને ચુલા ઉપર ઉંધાડું મેલી માહે કકરો પડેને પછી પેલા મીલ્ક સાથે ભેળેલા કૉર્નફ્લૉઅરને તપેલીમાં રેડીને જરાવાર ઘુ ટીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પૅનકેક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને કલઇવાળી થાળીમાં ચાળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો કરવો અને ઇડાંને એ ખાડામાં ભાંજીને તેની સાથે સારીકાની મેળવીને એક બોલમાં નાખ્વું અને મીલ્કમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળી બોલમાંના આટામાં જરા જરા એ પાણી સાથનું બધું દુધ

નાખતાં જઇ સારીકાની મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પણ મેળવણી વધારે ઘટ થઇ હોય તો ઠંડું પાણી જરા મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આગ્એ વીવીધ વાનીમાં પૅનકેક ખીમાના છાપેલાં છે તે પ્રમાણે આગ્એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવવા માટે ઘી કકડાવીને એ મેળવણીને પેણામાં રેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાવને પૅનકેકને કાઢીને કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને તેની ઉપર મુકવું, તેથી પૅનકેકની ઉપર પુરતી ખાંડ વળગશે. તે પછી તેને ગોળ વીટાળી લઇ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

બકરાંની મુડીને ઉપરથી છોલીને પછી ભાંજેલાં મોટાં ફાડચ્યાં તૈયાર મળે છે તેવી વગર ભેજાંની બે મુડીનાં ફાડચ્યાં લેવાં, પણ એનાં માસની અંદર ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઇ ગયલા હોય છે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાં સુધી તેને ઠંડાં પાણીથી ધોઇ ધોઇને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી કલઇવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી માહે રસ હોય તેમાંથી બધાં ફાડચ્યાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશેર કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦ નાખી તેનો વઘારનો સોહડમ નીકળેને અંદર મુડીનું માસ નાખી ફાડચ્યાં બાફ્યા પછી રહેલો બધો રસ માહે રેડી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને અંગારે મુકવું અને જરા ગ્રેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડી દહી અથવા મલાઇમાં.

ઉપર મુડી ખારી છે તેમા લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ મુડીનાં ફાડચ્યાંને તેમજ ધોઇ સાફ કરી બાફીને તેનાં હાડકાંમાંથી કાઢેલાં નકી માસના જરા મોટા કટકા કરવા અને તેને આગ્એ

ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એાછું પાણી રેડીને જીરાં વગર અમથુંજ પકાવવું. તે પછી પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મુડીનાં ગોસ્તનાં રાંધેલા કટકા ગ્રેવી વગર અમથાજ ભેળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજું કઠણ દહી તોળેલું બે શેર મેળવવું અને બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ધોઇ બારીક કાપીને તે, દળેલા હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચથી મેળવીને ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી લઇને બીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ધંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઇમાં મુડી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવ્યા પછી કાંદા તળી તેમાં મુડીનું માસ ભેળાને તેની ઉપર સોજી તાજી સવાશેર મલાઇ પાંથરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર જેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે ધંગાર રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાની.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી અથવા જાદું છુંદાને એ તથા દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી તેમાં જરા ભુંજીને પછી સાફ કરીને બાફેલા મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નામીને જરા ગ્રેવી સાથનુ પકાવવું.

મુરબ્બો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ અને પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની સવા ઇંચ જાદી બધી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પૅનનાઇફવડે તેની વચમાંનો ડાંડો કોતરીને કાઢી નાખીને કાતરીની વચમાં ગાળો કરવો અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેની ઉપર પાશે

પાશે ઉંડા ચોખા બધી બેારદુપર દેવા. ત્યાર બાદ એ કાતરીઓને તેાળવી અને ચાર શેર થાય તેા સેાજી છ શેર ખાંડને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્વી અને એક તાજાં સેાજાં ઇડાંને કેાટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી જરા વારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલીને પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરેા રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આવેને માહે અનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછેા જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉંધાડું રાખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરેા સેજ ઘાડેા થાયને ઉતારવું શીરેા ઘણેા ઘાડેા ટાઇટ કરવેા નહી. બીજા કાંઇ ઉપ્યેાગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખ્વા સારૂં મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા અનેનાસને છેાલી આખુંજ રાખીને આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કેરીની નાની ચીર જેટલા કટકા કાપી વચમાંનેા ડાંડેા કાઢી નાખી ચેાખા દઇને તેાળવું અને તે એક શેરે પેાણેા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનેા મુરબ્બેા બનાવવેા. ઉપલા બેઉ મુરબ્બા લાલ કરવા હેાય તેા રંગ બાળેલી ખાંડનેા આમ્મે ચેાપડીમાં છાપેલેા છે તે થેાડેા બનાવીને શીરેા ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થેાડેા થેાડેા અંદર મેળવીને શીરેા જરા ઘેરા લાલ રંગનેા કરવેા.

મુરબ્બેા આદુનેા

બીલકુલ સાખ્યા વગરનું સારી જાતનું સેાજું પાકટ સુકાયલું નહી પણ મજાહનું રસદાર જાડું મેદા આદુ ચાર શેર લેવું અને તેના આખાજ કટકા રાખી છરીથી ઓખ્વીને ઉપરની બધી છાલ બરાબર કાઢી નાખી આદુ ઘણું જાડુ દલદાર હેાય તેા વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાદાઇનું હેાય તેા ચીરવું નહી. ત્યાર બાદ એક મેાટી બરણીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બે તેાળા નીમક પીગળાવી આદુને તેમાં ચેાવીસ કલાક ભીનવી રાખ્વું. પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તેાળા નીમક પીગળાવી બરણીમાં નાખી આદુને ધેાઇને એમાં બીજો એક દાહડેા ભીનવી રાખ્વું. પણ છાસ નહી હેાય તેા પેહલે દાહડે

ભીનવ્યું હતું તેમ નીમકનાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજું ધોઇ સાફ ઠંડાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવું. પણ એ અરસામાં થોડે થોડે વખતે પાણી બદલ્યા કરવું, તેથી માહેલો ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છ શેર ઠંડું પાણી નાખી તેમાં અડધો તોળો સોદાબાઇકાર્બ ભેળી માહે આદુ નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને આદુમાં ખાવાનો કાંટો ભોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આદુ તદન નરમ થઇને ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું પોચું કરવું નહી. પછી ઉતારીને આદુને ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઠંડું થાયને કાઢીને ખાવાના કાંટાથી બધી બોરદુપર ઘણા અથોઅથ ઉંડા ચોબા દઇને પાછું બીજાં ઠંડાં પાણીમાં નાખવું. ત્યાર બાદ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીઆ ખાંડ દસ શેરનો ઇડું નાખીને તદન પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને તે શીરામાં જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો અને આદુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉઘાડી રાખી બળતે બે જોશ આપીને પછી ગામઠી કોલસાને ધંગારે રાખી અવારનવાર આદુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર કકડતું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વળી શીરો પાછો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોય તો પાછો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એજ મુજબ કકડતું પાણી રેડવું અને મુરબ્બો ફુગાઇને બીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ વળી છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલીમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઇને ચોથા ભાગ જેટલોજ માહે રહેવા દઇને ધંગારે રાખવો, પણ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર કટકાને ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને સેજ ધંગારે રાખી અંદરથી મુરબ્બાના એકેક કટકાને આંધરાંની ચમચથી ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારી કાઢીને સોજા ખુનચામાં કટકાને છુટા છુટા મુકવા અને થોડેવારે છરીથી ઉપાડીને ફેરવી નાખી સુકાઇને મુરબ્બો તદન ઠંડો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો સુકો થાય છે. પણ શીરાનો કરવો હોય તો આએ પ્રમાણે

શીરામાં મુરબ્બાને સુકો કરીને પછી પેલા ત્રણ ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા શીરામાં એ સુકા કટકા નાખી તદન ઠંડો થાય ત્યારે શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરબ્બો મજાહનો ચીનાઇ જેવો થાય છે. વધારે સારો મુરબ્બો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે ચીનાઇ ખરી શાકર લેવી. મેદા આદુ લખ્યું હોય છે તેને કોઇ લોક સુકી સુંઠ સમજીને તે લેય છે અને પછી તેથી બધો માલ બીગડે છે માટે તેવી ભુલ કરવી નહી. સાખા વગરનું સોજું આદુ હોય તેને મેદા આદુ કહે છે.

મુરબ્બો આમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આમરાને ધોઇ સોજા કરીને સુઇયા અથવા ખાવાના કાંઠાવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને સવા શેર સોજી ખાંડનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરીને એ આમરાનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઉનાફનો.

સોજાં મોટાં ઉનાફ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાફમાં રેતી વળગેલી હોય છે માટે તેને બરાબર ધોઇને તે કાઢી નાખી સોજાં કરી ખાવાના કાંટાથી તેમાં છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઉનાફ નાખી બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને ધંગારે રાખી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો તદન સુકો મુરબ્બો બનાવી ઉનાફ ભાગી જાય છે માટે તપેલીમાંથી સંભાળીને કાઢી બુનચામાં વખાતો મુકવો અને તદન ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો અંજીરનો.

મોટાં સોજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સોજાં ધોઇ ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોજી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખી શીરો

અડધો બળેને ધીંગારે મુકવું અને મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુરબ્બો તૈયાર કરવો. તાજાં અંજીરનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો બરાબર તૈયાર થયલાં ઘણાં મોટાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છોલી કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દઇને એ અંજીર તોળીને એક શેર હોય તો સોજી ખાંડ એક શેરનો જરા ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં અંજીર નાખી ધીંગારે ઉંધાડું રાખવું અને અંજીર ભાગે નહી તેમ આવારનવાર ફેરવીને શીરા સાથનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઑરેંજનો.

કલકતાથી ધાકાનાં ઑરેંજ મંગાવે તો તે અહીં આવી શકે છે. તેની ત્યાંની મોસમ અકટોબરથી શરૂ થઇ કોઇ વખત તો ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકે છે અને ત્યાંનાં ઑરેંજનો મુરબ્બો વધારે સારો થાય છે. પણ તે નહી હોય તો પછી પંચગનીનાં યા બીજાં બાહેર ગામનાં ઑરેંજ પણ અતરે આવે છે તે લેવાં. એ કોઇ પણ મુલુકનાં ઑરેંજ હોય તેની ઉપરની છાલને બુથી છરીથી ઘસીને મજાહનાં સફાઇદાર લીસાં ઑરેંજ કરવાં અથવ છોલેલાં માલુમ પડે નહી તેમ ચાલતી છરીવડે કાગજ જેવી પતળી છાલ છોલવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પોણો તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ઑરેંજ હોય તે બધાં બરાબર ડુબે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી બનાવવું અને સોજાં માટીનાં યા તદનજ કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી માહે ઑરેંજ નાખી ચુલે મુકવું અને એક જોશ આવે અને ઑરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારીને અંદરથી ઑરેંજને કાઢી તે ડુબે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું ઠંડું પાણી ભેળાને લપોટેલી બરણીમાં નાખી માહે ઑરેંજ મુકવા. પછી બીજે દીને કાઢી ડીચકાં આગળથી પૅનનાઇફવડે બે ઇંચ વ્યાસના સરખા ગોળ કટકા કાપી કાઢવા અને ઑરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહી તેમજ કાપેલો ગાળો ચીરાય નહી તેમ સંભાળથી આંગળીવડે તેની અંદરનો ગર, રસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસની અંદર બીજો એક દાહડો ભીનવી રાખવાં. જેમ રેહતાં ઑરેંજ નરમ થયલાં નહી હોય તો પછી જ્યાં સુધી કઠણજ

રહે ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સેાજાં ધેાઇ ધેાતાં નરમ કપડાંથી નુછી કેારડાં કરીને છાલકા મેાટા તદન કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા કલઇ ભરેલી કથરેાટમાં ઇંગારે મુકી ડાજે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી માહેને બધેા પાણીનેા ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરબ્બેા બીગડશે નહી. બીજી રીતે મુરબ્બેા બનવવા માટે ઉપર મુજબ ઑરેંજની છાલ કાઢીને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગળનેા ગેાળ કટકેા કાપી કાઢયા બાદ ચુંથાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરથી કેાતરીને બધેા ગર કાઢી નાખવેા. પછી એક શેર પાણીમાં ૦૧ તેાળાને હીસાબે નીમક નાખી પીગળાવીને ખપ જોગું એ પાણી બનાવીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે ઑરેંજને એક દીવસ બરણીમાં રાખ્યા બાદ બીજે દીને પાણીમાંથી કાઢી જુનું પાણી કાઢી નાખી બીજાં એવાં નવાં પાણીમાં ઑરેંજ નરમ થાય નહી ત્યાં સુધી બીજો એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સેાજાં ધેાઇ ઉપર મુજબ ઇંગારપર યા તડકે સુકાં કીધા પછી ઉપરના કાપેલા ગેાળ કટકા તથા ઑરેંજને તેાળવાં અને તે ચાર શેર થાય તેા ઘણી સેાજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેર ને કલઇ ભરેલા તપેલાંમાં નાખી તેમાં કેાટળાં સુધાંજ એક તાજાં ધેાયલાં ઇડાંને ભચડીને બરાબર મેળવીને તેમાં દસ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કકડા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી થેાડે વારે ઉપર મેલનેા પેાપડેા થાય તેને આંઘરાની ચમચથી કાઢી નાખીને બધાં ઑરેંજ પાશે પાશે સમાય તેટલાજ મેાટા છાલકા તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બધેા શીરેા ભીનાં કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી અડધા શીરાને બીજી તપેલીમાં કાઢી લેવેા અને ઑરેંજનેા કાપેલેા ભાગ ઉપર રહે અને તળીયાં હેઠે રહે તેમ બધાં ઑરેંજને તપેલાંમાં મેાડવીને પછી ચુલે ઉઘાડું તપેલું મેલી એક જોશ આવે ને ધીમી આંચે ઉઘાડુંજ રાખવું. પણ તપેલાંમાંનેા શીરેા જેમ બળતેા જાય તેમ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા અડધા શીરામાંથી માહે ઉમેર્યા કરી ઑરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરબ્બેા તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે રાખી ઑરેંજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી

ફેરવવાં અને મુરબ્બામાં પાણીનો ભાગ રહે નહી અને બરાબર તૈયાર થઇ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં ઑરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરથી કાપેલા બધા કટકાને કાઢીને જુદા રાખવા અને બાકીનાં ઑરેંજની બધી લાંબી અને અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપી પેલાં જુદાં કાઢેલાં મોટાં ઑરેંજના ગાળામાં ભરીને પછી તે દરેકની ઉપરના કાપેલા કટકા તે દરેકની ઉપર જરા અંદરથી દાબીને મુકવા અને તે નીકળી જાય નહી માટે નવા ખુતારાની સળી યા એટલીજ પતળી બાંબુની સળી કરી તેના બબે કટકાને ઑરેંજની ઉપર ચોકડીનીકાની ખોસીને પેલાં ઉપરનાં ઢાંકેલા કટકાને તે વડે માહે દાબી રાખીને પછી એ તૈયાર થયલા ઠંડાં મુરબ્બાને બધા શીરામાં મુકવા. ધાકાનાં ઑરેંજનો મુરબ્બો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોય તો ત્યાંથી આવે છે તેનો જેવાજ ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવોજ લાગે છે. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોય તો તૈયાર કીધેલા મુરબ્બાના શીરામાંથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલા શીરાને તપેલાંમાં રાખી તેમાં અંદર ભરી સળી ખોસીને તૈયાર કીધેલો મુરબ્બો મુકી વારંવાર ઑરેંજને ફેરવી લાલ થાય નહી તેમ સંભાળથી શીરાને સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘટ થાયને તે બંધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી અકેક ઑરેંજને કાઢીને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં અથવા મોટાં ફ્લૅતદીશમાં ઉભા મુકવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે ઑરેંજનો મુરબ્બો બનાવી રાખવો હોય તો ઉપર મુજબ ઑરેંજને બાફીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધો ગર ઉપલી રાતે કાઢી નાખીને અકેક ઑરેંજનાં બે કોડીયાં જેવાં કરી તડકે યા ચુલે સુકવીને તદનજ કોરડાં સુકાં કરવાં અને એ મુરબ્બો લાલ બનાવવાનો હોય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ લેવો અને એ શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા જરા નાખી શીરો ઘણો ફીકો લાલ રંગનો કરીને પછી શીરામાં ઑરેંજના કોડીયાં મુકીને ઉપર મુજબ એ કોડીયાંનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. પણ ગર કાઢી નાખેલાં કોડીયાં ચાર શેર થાય તો આઠ શેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખા વગરની પટેલની અથવા રૂસની મોટી તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાફુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને છોલી બધો લીલો ભાગ બરાબર કાઢયા પછી ખમણેલી કેરી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪ા, જાદા છુંદેલા એળચીના દાણા તોળો ૧, તાજું ઇંડું ૧.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોય છે પણ જુન માસમાં વરસાદ આવ્યા પછી ઉતારેલી કેરી આવે છે તેમાં ખટાશ ઓછો હોય છે, માટે આએ લખ્યા મુજબની ખટાસવાળી ખમણેલી કેરી હોય તો તેને કોઠીનાં યા તદનજ કલઇવાળાં વાસણમાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મુરબ્બો જરા ખટાસપર પસંદ હોય તો છઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહી હોય તો સાડા ત્રણ કલાક રાખવી. પણ જુન માસની ઓછા ખટાસવાળી કેરી હોય તો તેને દોઢથી બે કલાકજ ભીનવી રાખવી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં બોયાંમાં કેરી નાખવી અને તેમાંનું બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજું ઠંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજબી દાબવી યા ચોળવી નહી, એમજ ધોવાશે, પછી માહેલું બધું પાણી ગળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની અમચથી બધો મેલ કાઢયા પછી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું. કપડું ઝોળાની કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછું ચુલે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી માહે ખમણેલી કેરી ભેળીને ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરબ્બો જામ જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર એળચી ભભરાવવી. જો મુરબ્બો વધારે મીઠો પસંદ હોય તો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખવી. જો મુરબ્બો લાલ રંગનો પસંદ હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો તૈયાર કીધા પછી તે ફીકો લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ માહે ભેળીને પછી મુરબ્બો

ઉપર મુજબ બનાવવો. એ મુરબ્બો મજાહનો પોચો થાય છે. પણ જો વવરો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર લખેલી કોઇ પણ એક જાતની ઘણીજ સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને ખમણીને ઉપલાંજ વજનની લઇ સેાજાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી સાડા ચાર શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો અને કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી ભેળાને પેહલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરબ્બો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરબ્બો પીળા રંગનો થાય છે. પટેલની યા રૂસની મુરબ્બાની કેરી ઘણા દીવસની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહી તેવી સુકી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો છ શેરની સેજ ઉપર થશે.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઇદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા જેવી અને લંબાચા ઘાટની હોય છે અને રૂસની કેરી ગોળ અને સફાઇદાર હોય છે, તે એ બેમાંથી એક જાતની પાકટ પણ અંદરથી સફેદ નીકળે તેવી ઘણી મોટી દલદાર ઝીણાં ગોટળાંની અને સુકા ગરની નહી પણ મજાહની રસદાર હોય તેવી મુરબ્બાની પચીસ કેરી લેવી અને તેને ડીચકાં આગળથી સુરાવડે ઉભી બે ફાડચાંમાં કાપવી અથવા એકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળી કાઢી નાખવી પણ કોટળાં વગરની આમથી કેરીનાં નકી ગરનોજ મુરબ્બો કરવો હોય તો કેરીની બેઉ બોરદુપરનાં સરખાં મોટાં બે ફાડચાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી એક રીતથી કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલ બરાબર જાદી છાલવી અને તે પછી પણ સેજબી લીલો ભાગ રહેલો હોય તો તેને બરાબર કાઢી નાખવો. કારણ ઉપરથી જરાબી જાદું રેહછે તો મુરબ્બો થયા પછી તે કોટળાં જેવું ઉપરથી નીકળી આવેછે માટે છાલ બને તેમ જાદીજ છોલી કાઢવી જોઇયે. તે પછી રૂપાંના યા બીજી કોઇબી સોજી ધાતુના ખાવાના કાટાંવડે કેરીને બધી બોરદુ ઉપર છેક હેઠે કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા. પણ કાંટાના

દાંતા હોય તેટલાજ છુટા બધા સરખા પાશે પાશે ચોબા દેવા, તદનજ અકેકની અંદર અથડેલા મારવા નહી, તેમ મારીયાથી પછી કેરી ચુંથાઇને ભાગી જશે. પછી એ કેરીને તોળવી અને તે વીસ શેર થાય તો પાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળીચુનો તોળાને એક પાશેર લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડવું. પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીલે છે અને ગરમ થઇ જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી, ઠંડો થાયને પાણીમાં મેળવી થોડે વારે ચુનો હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળી લખોટેલી મોટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ધોઇને સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંને હેઠે તેમજ ફરતી બોરદુપર મુકીને તેમાં એ પાણી રેડી માહે કેરી નાખીને ઉપર પણ પાદડાં મુકવાં, પણ બરણીમાં પાદડાં મુકવાં નહી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કેરીને કાઢીને ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને મુરબ્બો સેજ પણ ખટાસવાળો પસંદ હોય નહી તો પછી પાછા બીજા બાર પંદર કલાક એવાંજ ચુનાંનાં પાણીમાં રાખવી, પણ સેજ ખાટો મીઠો મુરબ્બો પસંદ હોય તો ચોવીસ કલાકે કેરીને કાઢયા પછી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને ચુંથાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે કેરીને દાબી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને એ એક શેર કેરીએ દોઢ શેરને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી. પછી કેરીની ચીર અથવા ફાડયાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં તદનજ કલઇ ભરેલાં છાલકાં પોહોળાં મોટાં એક તપેલાંને મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઓળીનીકાની દોરીથી ઢીળું બાંધવું. ત્યાર બાદ બીજાં સોજાં મોટાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી બે તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડી બરાબર મેળવી આઅે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઓછું પાણી રેડી માહે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમ શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો થાયને ઉતારવો અને થોડે વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તે માહે ભેળાય નહી

તેમ સંભાળીને બધો આધરાંની ચમચથી કાઢીને પેલાં મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં બાંધેલાં કપડાંથી અંદર ગાળવો. તે પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબજ ભોંય ઉપર કહરેલનો ચુલો માંડીને પછી તેની ઉપર એ મુરબ્બો બનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુકીને હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ચમટીમાં દાબતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો થાય ત્યારે તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ કેરી બધી પાશે પાશે મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એક સરખું ધીમું બળતું રાખવું. થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી બોરદુ ઉપર અને બોરદુપરની કેરી વચમાં કરવી, તેથી બધી એક સરખી થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું કાઢી નાખી આખાં તપેલાંની હેઠે ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર રાખી કેરીનું પડ ફેરવવું. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને વચમાંની કેરીને અવારનવાર બાહેર મુકવી અને પાણીના ભાગ વગરનો ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારી ઉપર પીળા રંગનો મેલ આવે તે અંદર ભેળાય નહી તેમ મોટા ચમચાથી બધો કાઢી નાખી શીરાને તદન નીતરો કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાણાને ખોખરા કરી ઉપરથી તે ભભરાવી ઉપર કપડું બાંધીને રેહવા દેવો અને બીજે દીને બધા શીરા સાથેજ મુરબ્બાને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આએ મુરબ્બો વધારે કેરીનો હોવાથી વધુ વાર ચુલે રેહતાં પોતાની મેલેજ મજાહનો ચળકતા ઘેરા સોનેરી રંગનો થાય છે. પણ થોડી કેરીનો એ મુજબ થતો નથી માટે છ સાત કેરીનો મુરબ્બો કરવો હોય અને તે સેજ રતાસપરનો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી ઉપર લખેલા હીસાબેજ ખાંડ લઇ તેમજ શીરો બનાવીને પછી તેને તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને પછી તપેલીને ચુલા ઉપર મુકવી અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને એક તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળવો અને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો જરા બનાવીને શીરો ઘણોજ ફીકો રતાસ પકડે તેટલો શીરામાં એ રંગ થોડોજ ભેળવો અથવા થોડા તજના કટકા માહે નાખવા. પછી તપેલાંમાં કેરીને પાશે પાશે મુકી ઉપર મુજબ મુરબ્બો તૈયાર

થાય અને શીરામાં પીળાસપર રીણુ આવીને ઉભાવા માંડે ત્યારે મુરબ્બો તૈયાર થયલો સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દઇ એ રીતે ત્રણ ચાર વખત બેસાડયા પછી શીરો મજાહનો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી બેઠાચી ભભરાવવી અને ઠંડો થાય ને ભરવો. પણ એ રીતે તપેલામાં ઉભાય ત્યારે હેઠે લાગે યા કરપાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી બાજુનાં બેઉ ફાડચાં કાપીને તેના આડા બબ્બે કટકા કાપવા અને બરાબર ઘસીને ગોટળાંની બેઉ બોરદુપરની ઉભી ચીપ કાપી લેવી. પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોબા દઇ તેજ મુજબ પણ ચુનાનાં પાણીમાં વીસ કલાકજ રાખ્યા પછી ધોઇ નીચવીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરબ્બો રાખવાનો હોય તો સવા શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. ઉપર લખેલી કોઇ પણ રીતથી પણ ચોવીસજ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવેલી કેરીનો મુરબ્બો તુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગે છે પણ થોડા દીવસ રેહતાં શીરો પીને મજાહનનો સેજ ખાટો મીઠો લાગે છે.

મુરબ્બો જલદી બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોબા મારીને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ શીરો કરીને તુર્તજ એ કેરીનો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો ચારથી પાંચ દાહડાજ રહે છે. તદનજ કઠણ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ઘણીજ સેજ પીળાસ પકડેલી કેરીમાં ખટાસ ઓછો હોયછે તેમજ ચોમાસાંનું પાણી પીધા પછી જુન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ ઓછોજ હોય છે, માટે તેવી કેરીને તો ફકત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો મુરબ્બો તૈયાર થવા આવી માહે રીણુ આવવા માંડે ત્યારે છ સાત કેરીનો મુરબ્બો હોય તો તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટવો અને મુરબ્બો બરાબર થાયને ઉતારવો. પટેલની યા રૂસની કેરી ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલા ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયલો હોય તેવી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો.

સાખા વગરની રૂસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહી પણ મજાહની રસવાળી મુરબ્બાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચની ઉપર જેટલી પોહળી અને એટલીજ જાદી અને ત્રણ ચાર ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૬, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૯, કળીચુનો રતલ ૦ા, તાજું ઇડું ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૧ા.

ચુનાને બે શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાય પછી ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઈ કોડીનાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એ પાણીમાં સળી નાખવી અને સળી બરાબર ડુબે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખવું અને અંદર હાથ ફેરવી મેળવીને તપાસવું અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઇ નહી હોય તો બીજો અડધો કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી ભીનવ્યાને બે કલાક થાય ત્યારે કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરીને માહે પોણા બે શેરને નવટાંક ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢીને પછી તદન કલઇ ભરેલા બીજા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને જરા નીચવેલું કપડું ઓળીનીકાની ઢીળું દોરીવડે બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને મધ્યમ બળતે ચુલે ઉંઘાડો મુકવો અને બરાબર ચાસવાળો એટલે શીરાને ચમઠીમાં દાબતાં જરા ટાઇટ જેવો લાગેને જો મુરબ્બો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોય તોજ તેમાં એક તોળો તજના જરા મોટા કટકા નાખવા, પણ તેવો કરવો નહી હોય તો તજ મુદલ નાખવી નહી. પછી સળીને ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ધોવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડીને તેમાં સળી નાખીને સાધારણ બળતે ઉંઘાડું તપેલું રાખવું અને સળી ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને

ધીંગારે રાખવું. પછી શીરો ઘાડો થઇ અંદર બરાબર ફીણ આવેને ઉતારવું. ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખવું નહી. તેથી શીરો ચીવટ થઇ જશે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી ઠંડો થાયને એળચી ભેળાને ભરવો. શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે સવા કલાકે મુરબ્બો તૈયાર થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પાણી જરા ઓછું નાખી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ ચાસવાળો શીરો કરવો. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રહેતાં સળી નરમ થઇ જાય છે. કેરીનો મુરબ્બો સેજ ખટાસવાળા ટેસ્ટનો સારો લાગે છે પણ વળી કોઇને તેવો પસંદ પડતો નથી માટે ખટાસ વગરનો કરવો હોય તો સળીને પેહલે અમથાં ઠંડાં પાણીમાં દોઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચુનાનાં પાણીમાં ઉપર મુજબ ભીનવવી. સળીનો મુરબ્બો એક વરસ પછી પણ મજાહનો સોજ્જોજ રહે છે, બીગડતો નથી. ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરથી સુકાયલા ગરની રસ વગરની કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. એ મુરબ્બાની સળીને મુદલ ચોખા દેવા નહી.

મુરબ્બો કેસર્યો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો તથા મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાંનો કોઇપણ મુરબ્બો કેસર નાખીને બનાવવો હોય તો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો તોળો ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે ચમચા ભરી સોજા ગોલાબમાં અથવા પાણીમાં કોડીનાં વાસણમાં બરાબર ભેળાને તૈયાર કરી રાખવી. પણ કેસર્યા મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ અથવા તજ બીલકુલ નાખવું નહી. પણ એ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે છાલ છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ શેર કોહોળાં અથવા દોધીનો કટકાનો અથવા ખમણેલો મુરબ્બો બનાવવા ચુલે મુકયો હોય તો તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથનો થાય ત્યારે બધા કટકાને તપેલાંમાં ચમચવડે બારદુપર મુકીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય અને કેસરનો પુરતો સ્વાદ

લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં બધા કટકાને પાછા ભેળીને પછી શીરા સાથનેા અથવા સુકેા જે બનાવવેા હેાય તેમ તૈયાર કરવેા. ખમણેલેા મુરબ્બેા હેાય તેા તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસર પુરતી ભેળીને બનાવવેા.

મુરબ્બેા કોહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા.

ભુરાં કોહેાળાંનેા મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા તેની ત્રણ ઇંચ પેાહેાળી બધી ઉભી ચીર કાપી છાલ છેાલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને ચાર ચાર ઇંચ અને ગમે તેા તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે તેમાં પાશે પાશે બધી બેારદુપર ચેાબા દઇને તેાળવું અને રાખી મુકેલું બીગડયા વગરનું સેાજુ રહેલું પાકટ કોહેાળું હેાય તેા તેના ચેાબા દીધેલા એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરયા ખાંડ લેવી અને તાજુ નવું પાકટ કોહેાળું હેાય તેા તેના એક શેર કટકાએ અડધેાજ શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ જો કોહેાળું કુમળું હેાય તેા તેના એક શેર કટકાએ અડધેાજ શેર ખાંડ લેવી. પછી ચેાબા દીધેલા કટકાને ધેાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહેાળાં માટે તદન પતળેા શીરેા કરી તેમાં લખેલી રીતે તપેલાંમાં કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કોહેાળું માહે બફાયાથી તેનેા કાચેા રંગ બદલાઇને નીતરેા જેવેા થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથનેા મુરબ્બેા તૈયાર કરવેા. એ મુરબ્બેા થેાડેા વખત રાખવેા હેાય તેા થેાડી ખાંડ વધારે લઇ ડુબતા શીરા સાથનેા મુરબ્બેા તૈયાર કરીને પછી તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાખવેા. એ મુરબ્બેા સુકેા કરવેા હેાય તેા શીરા સાથનેા મુરબ્બેા થાય પછી ઉંઘાડું રાખવું અને બંધાય તેટલેા ઘણેાજ ઘાડેા શીરેા થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવું અને જ્યારે શીરાને ચમટીમાં દાબીને ચમટી ઉઘાડતાં શીરેા તદન સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારપર તપેલું રાખીને આંધરાંની મેાટી ચમચથી જલદી ચમચપર સમાય તેટલા કટકા શીરા વગર લઇ

તેમાં શીરો હોય તે તપેલાંમાં નીગારીને પછી મોટાં ફ્લૅતડીશમાં યા તદન કલાઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી મુરબ્બો સુકો થાયને કાઢવો. એ મુરબ્બો ઠંડીની રૂતુમાં સુકો રહે છે પણ બીજી રૂતુમાં પસરી જાય છે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા સાથના મુરબ્બા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને પછી તેમાં ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. કુમળું કોહોળું હોય તો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે જરા ચાસનો શીરો કરીને પછી તેમાં કટકા નાખીને તેનો શીરા સાથનોજ મુરબ્બો કરવો, એનો સુકો મુરબ્બો થશે નહી. ઉપલો કોઇ પણ મુરબ્બો થયા પછી ગમે તો એળચીના ખોખરા કીધેલા થોડા દાણા ઉપર ભભરાવવા. ઉપર લખેલો કટકાનો કોઇ પણ મુરબ્બો લાલ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલું છે તેવો રંગ એ મુરબ્બા માટે બનાવેલો શીરો તૈયાર થાય પછી તેમાંજ લખેલી રીતે રંગ ભેળીને પછી તેમાં કટકા નાખીને બનાવેલો મુરબ્બો મજાહનો બધો એકસરખો લાલ થશે. ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી મુરબ્બો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાય છે માટે તે નાખવું હોય તો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરબ્બો મજાહનો ટાઇટ શીરા સાથનો થવા આવે ત્યારે સાધારણ મેકરનું હલકું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ આશરે પચીસથી ત્રીસ ટીપાંને એક નાનો ચમચો ભરીને ઠંડાં પાણી સાથે ભેળીને મુરબ્બાના કટકાને તપેલાંમાં ચમચવડે બોરડુપર મેલીને પછી ઍસૅન્સ સાથનાં પાણીને વચમાંનાં શીરામાં ભેળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. કોહોળાનાં કટકાને બાફીને પછી તેનો બનાવેલો મુરબ્બો મજાહનો સફેદ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યું છે તેમાં નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના કટકાને ચોખા દીધા પછી તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢયા બાદ ઠંડાં પાણી સાથે સોજાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કટકાનો કાચો રંગ બદલાય ત્યારે સોજી નવી ટોપલી ધોઇને તેમાં એ કટકાને તુર્તજ ઓસાવી કાઢી તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહી

તેમ સંભાળથી બેઉ હાથની હથેલીથી દાબી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોજી સફેદ પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉંધાડુંજ રાખીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો બનાવવા માટે જુનું પાકટ કોહોળું ચાલશે નહી માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં કોહોળાંની બધી ઉભી પોહોળી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખવું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહી પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી ખમણીની ઉપર ચીર મુકીને છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ ખમણી લઇને છાલનો ટુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ ખમણેલાં કોહોળાંને સોજું ધોઇ કલઇવાળી મોટી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી હથેલીવડે જરા દાબીને પાણી કાઢયા પછી તોળીને એ ખમણેલાં પાકટ એક શેર કોહોળાં માટે અડધો શેરને નવટાંક અને કુમળાં માટે એ કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સારૂં સેજ ચાસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે ચાસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં નાખ્યાં પછી કોહોળું બફાઇને તેનો કાચો રંગ બદલાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી મુરબ્બો સેજ ઢીળો જેવો થાયને ઉતારવો. કારણ શીરો તદન સુકવ્યાથી પૂછી ખાંડ બંધાઇને મુરબ્બો વવરો થઇ જાય છે એ મુરબ્બો બનાવતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી કોહોળું અટવાઇ જશે. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તે આગાઉ કોઇ વખત અંદરનો શીરો સુકાઇ જવા આવે તો માહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પહેલે કોઇ કોહોળું કુમળું જેવું લાગે છે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળે છે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાય છે, માટે તેમ લાગે તો પછી મુરબ્બાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરદુપર મુકવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમાર રાખીને થોડી ખાંડ ભેળવી અને તે પીગળેને તેમાં બોરદુપરનો મુરબ્બો પાછો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો પણ લાલ કરવો હોય તો ઉપર કટકાના મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળવા લખ્યું છે તેમજ

પણ તે કરતાં એમાં ઓછો રંગ ભેળી શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ પણ ઓછું નાખવું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરબ્બો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરે છે માટે જાયફળની ખમણીથી જરા ઘસી કાઢીને પછી છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસા કાપી કોહોળાં સાથેજ શીરામાં નાખ્યાથી મુરબ્બાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. એ ખમણેલો મુરબ્બો ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજી બદામની થોડી બીજને છોલીને કાપેલી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોપ્પરા ફીધેલા એળચીના દાણા નાખવા અને ઍસૅન્સને બદલે ઉપર ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો છાંટવો. વધારે સોજો ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ધોઇ સોજું કરીને સોજા કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ઠંડાં પાણીમાં ઢાંકણ ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ ઓયાંમાં નાખીને પાણી કાઢયા પછી તોળાને ઉપલેજ હીસાબે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને તે થાય તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના નાના મોસંબી અણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણો રતલ તૈયાર રાખવા અને થોડી બદામ તથા પસ્તાંને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી, થોડા એળચીના દાણાને ખોપ્પરા કરવા અને મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારી ફ્રુટના કટકા, બદામ, પસ્તાં, એળચીના દાણા ભેળા ઘણોજ સોજો ગોલાબ થોડો ઉપરથી છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. ગમે તો બનાવતી વેળા એમાં પણ સંત્રાની છાલ નાખવી. પણ એ મુરબ્બો સફેદજ શોભે છે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી. ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ નહી હોય તો પછી શીરા સાથનો ચવચવનો ચીનાઇ મુરબ્બો આવે છે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કકરી લાગે છે તે તથા લીલા રંગનાં ફળ હોય છે તે બેઉને શીરામાંથી કાઢી ઉપર મુજબ એના કટકા કાપીને ઉપલે વજને લઇને શીરા વગરજ મુરબ્બામાં એ નાખવો.

ઝીણા કટકાનો દોધીનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો મજાહનાં પાકટ દલદાર દોધીનાં મોટાં ડીચકાં લેવાં અને તેની છાલ બધી બરાબર જાદી છોલીને તેની પોણી ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ચોખા દઇને પછી તેના બધા પોણી ઇંચ જેટલા નાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળી જોઇ કટકા પાંચ છ શેર જેટલા થાય તો એ એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક અને થોડા બે શેર જેટલાજ કટકા હોય તો પોણા શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને ઉપર મુજબ પણ એનો ઘણો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને શીરા સાથનો મુરબ્બો થાય પછી મધ્યમ બળતે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ટેસ્ટ લાગે તેટલો તેમાં મોસંબીનો યા સંત્રાનો રસ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી શીરાને ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવો અને જ્યારે દાબીને ચમટી ઉંઘાડતાં શીરો સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારે તપેલી રાખી આંધરાંની ચમચથી મુરબ્બાના કટકાને કાઢી માહેથી બધો શીરો નીપારી કાઢીને બીજી એવીજ ચમચને તેની ઉપર ઉલટી મુકીને ઘણેજ હલકે હાથે મુરબ્બાને સેજ દાબવો, તેથી મજાહનો બરાબર થશે. તે પછી કટકાને ફ્લૅતદીશમાં છુટા છુટા મુકવા અને સુકાઇને મુરબ્બો ઠંડો થાયને કટકા કાઢવા. એ ઝીણા કટકાનો કોહોળાંનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર દોધીના એ મુરબ્બામાં નાખવા ખાંડ લખી છે તે કરતાં એમાં દર શેર કોહોળાંના કટકાએ નવટાંક ખાંડ ઓછી લેવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુરબ્બામાં બનાવવા માટે મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર મુજબનાં કોહોળાંના બે ઇંચ જેટલા પોહોળાં અને ચારેક ઇંચ લાંબાં ફાડચાં કાપવાં અને તેની બધી બોરદુપર છુટા છુટા બરાબર ચોખા દેવા અને પછી તોળીને તે એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો શીરો બનાવવો અને મુરબ્બો રતાસપર કરવો હોય તો બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળીને ઘણો ફીકો લાલ રંગનો શીરો કરવો અને ઉપર મુજબ બનાવવા મુકી સેજ ચાસ સાથનો શીરાનો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ગમે તો એમ ફાડચાં કાપવાને બદલે મજાહના જાદા બબે ઇંચના સમચોરસ કટકા કાપીને તેનો એ ફાડચાંનીજ

માફક મુરબ્બો બનાવવો. પછી મજાહનું સોજું ખારૂં ગોસ્ત યા મરધી પકાવીને પછી તેની ઉપર એ મુરબ્બાનાં ફાડચાં અથવા કટકાને શીરા વગર અમથોજ મુકવો. એ મુરબ્બો દોધીનો બનાવવા માટે ઉપર લખ્યું છે તેના કરતાં દર શેર દોધીના કટકા દીઠ નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી.

મુરબ્બો ગાજરનો ખમણેલો.

સાખા વગરનાં સોજાં મોટાં પાકટ ગાજરની છાલ છરીવડે બધી બરાબર ઓખવી કાઢીને પછી હેઠેની એકક કાપીને કાઢી નાખી ગાજરને ઉભાં બે ફાડચાંમાં કાપવાં અને તેની વચમાંનો લીલો અથવા પીળો ભાગ હોય તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. તે પછી તોળાને તે એક શેરમાં સવા શેરને હીસાબે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઇ સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક તાજું ઇડું ભચડીને બરાબર મેળવી પતળો શીરો કરીને પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી ગાજરને ધોઇને પાણી વગર અંદર નાખી ભેળીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર અમચ ફેરવી મુરબ્બો તૈયાર થઇ સેજ ઢીળો જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવો, ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી પોણો તોળો છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળવું. તાજાં ગાજરને પાંચ છ દીવસ રાખ્યાં હોય તો તે સુકાઇને વજનમાં ઘટે છે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા લાલ રંગનાં નીકળે છે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો ગુસબૅરીનો.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબૅરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી ત્રણ પાશેર અને તોળેલી ૨૫ તોળા લેવી અને તેને સોજી ધોવી. પછી સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં એક તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એક શેર સોજી પહેલાં નંબરની ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં ગુસબૅરી નાખી લાકડાંના મોટા ચમચાથી ભેળાને ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું અને ગુસબૅરી ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો જેવો થાયને ઉતારવો.

મુરબ્બો ચીભડાંના કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીભડાંની છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખવાં અને ઉપર મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં કુમળાં કોહોળાંનો કટકાનો બનાવવાનો છે તેમ આમ્મે ચીભડાંના કટકા કાપી ચોખા દઇ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે એ શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો બનાવવો. એ મુરબ્બો સારો લાગે છે પણ એક બે દીવસજ રહે છે.

મુરબ્બો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી ફીકા લાલ રંગના ગરનાં તરબુચ નીકળે છે તેની છાલ કઠણ હોય છે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ઘેરા લાલ રંગના ગરનાં પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોય છે માટે એ બેમાંની જે એક જાતનું તરબુચ હોય તેની અંદરનો લાલ ગર કાપીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો ગર રહેવા દઇ એ છાલના સમચોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને પછી ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકાને બધી તરફથી ચોખા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એ એક શેર કટકામ્મે એક શેરને હીસાબે અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકામ્મે અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી ખાંડ લેવી અને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં પાકટ કોહોળાંનો કરવા લખેલું છે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. ગમે તો એ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે ત્યારે મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરદુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજબૅરી સીરપ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ શીરામાં ભેળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બો તૈયાર કરવો.

મુરબ્બો દીલહીનો બનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ ભુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી છોલીને વચમાંનો બીયાં સાથનો ગર તેની ઉપર સેજબી

વળગેલો રહે નહી તેમ બધો બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની જે ચીર રહે તેને ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર મુકી ખાવાના રૂપાંના યા સોજી ધાતુના કાંટાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અથોઅથ બધી ભોરદુપર ચોબા દઇને તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કટકા કાપવા અને કલઇવાળી તપેલીમાં એ કટકા ડુબે તેટલાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આપી કટકા સેજ પોચા થાયને ઉતારવું, નરમ કરવું નહી. પછી કટકાને સાફ ધોયાં અથવા આળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને કટકાને બેઉ હાથની હથેલીવડે દાબીને માહેલું બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢીને પછી તોળવું અને તે ચાર શેર થાય તો ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની શા કરીયા પાંચ શેર ખાંડને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી માહે સોજું દુધ અડધો પાશેર નાખીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી અંદર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને બીજાં અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડવું અને ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી શીરો નીતરો થાયને એક તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું ધોતું કપડું જેળાનીકાની ઢીલું દોરીથી બાંધી લઇને તેમાંથી શીરો ગાળીને પછી એ શીરો તથા કોહેળાંના કટકાથી પોલું ભરાય તેટલાં એક તદનજ કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને તેમાં પેલા બાફીને નીચવેલા કોહેળાંના કટકા નાખી બળતે ઉંઘાડું રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને અંદર પીણ આવવા માટે અને શીરાને ચમટીમાં દાબીને ઉંઘાડયા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં કાંટાવડે અકેક કટકો ઉંચકીને શીરા વગર છુટો છુટો મુકીને તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી નાખવો. બીજે દીને બીજી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા મુકવો અને શીરાને ચમચપર જરા લઇને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે ત્યારે તેમાં તુર્ત મુરબ્બાના કટકા નાખીને બળતેજ રાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કોઇવાર ફેરવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનો પોચી ગોળી થાય તેટલો બધો ઘાડો

શીરો થાયને લીંબુનું ઍસેન્સ બે ચમચી અને ગોલાબનું હોય તો તે અડધી ચમચી શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બાના કટકા ભાગે નહી તેમ ચમચથી મેળવ્યા કરીને પછી પાછું સેજ ધુંગારે તપેલીને મુકી ફલૅતડીશમાં અથવા મોટા ખુનચામાં ધોવું સફેદ કપડું પાંથરી તપેલીમાંથી ખાવાના કાંટાવડે મુરબ્બાનો એકેક કટકો ઉંચકી તેમાંથી શીરો ટપકે તે બધો નીકળી જાય પછી કપડાં ઉપર છુટા છુટા કટકા મુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી બંધાઇ જાય છે માટે બે ત્રણ માણસે જલદી જલદી એ રીતે કટકાને કાઢી લેવા. ત્રણ ચાર કલાક એ મુકેલા કટકાને ઉંધાડા રાખ્યા પછી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાં ઉપરથી કટકાને ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો તદન સફેદ અને સુકો થાય છે અને મજાહનો લાગે છે. ઉપલા સામાનનો મુરબ્બો ચાર રતલ થાય છે. એ મુરબ્બો શીરા સાથનો પોચો કરવો હોય તો કોહોળાંના સમચોરસ ચાર ઇંચ કટકા કાપી ઉપલીજ રીતે ચોબા દઇને પછી તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ પતળો શીરો કરી પહેલે દીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને શીરા સાથેજ કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને હઢી શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં ગઇ કાલના મુરબ્બાનો શીરો તથા અડધો પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને એ બધું તપેલાંમાં રેડી પહેલે દીને કીધો હતો તેટલાજ ચાસનો શીરો કરી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને તુર્ત તેમાં મુરબ્બાના કટકા નાખી કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો હઢી શેર ખાંડનો એમજ રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરબ્બામાંનો શીરો રેડી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડી ચુલે મુકી મેલ આવે તે કાઢયા કરીને પછી માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી બળતે રાખવું અને મુરબ્બો બરાબર તૈયાર થાયને ચમચની ઉપર જરા શીરો લઇ તેનું ટીપું રેડવું અને તે ટીપું ઘટ થઇને ચમચની ઉપરથી પડે તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બાના કટકા કઠણ કરવા હોય તો એક શેર સુકા કળીચુનામાં છ શેરને હીસાબે ઠંડું પાણી રેડવું અને ચુનો ગરમ થાય છે પછી તે ઠંડો પડેને બરાબર ઠરવા દઇને ઉપરનુ

નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું અને ચોખા દીધેલા કોહોળાંના કટકાને બારી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ધોઇને પછી શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો ઉપર લખ્યો છે તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો. તદન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરબ્બો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યો છે તેજ રીતે બનાવવો, પણ એ મુરબ્બો કોહોળાંના જેવો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીરા સાથનો પોચો અમથો અથવા ચુનાનાં પાણીમાં કટકાને ભીનવીને મુરબ્બો કઠણ પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દીલ્હીથી સેરડીનો મુરબ્બો આવે છે અને તેને તેઓ ગન્નાકા મુરબ્બા કહે છે તેનાજ જેવો ટેસ્ટ, રંગ તેમજ દેખાવમાં અને વળી ખાધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઘણાં જાદાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દોધીની બરાબર બધી જાડી છાલ છોલવી. છાલનો સેજબી ભાગ રાખવો નહી. પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કટકા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા બીયાં કાઢીયા પછી સવા ઇંચ બ્યાસના અને દોઢ ઇંચ લાંબા ગંદેરીના કટકા હોય તેમ પત્રાંના નળાથી બધા કટકા કાપવા. પછી ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરા સાથનો કઠણ મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેમ આએ ગંદેરી જેવા કટકાનો શીરાવાળોજ મુરબ્બો બનાવવો. તરેહવાર નકશીના મોટાં નાનાં ટીનનાં ગોળ કટરવડે એ દોધીમાંથી અડધી યા પોણી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપીને તેનો પણ એજ રીતે શીરા સાથનો કઠણ મુરબ્બો બનાવ્યો હોય તો તે જોવામાં ઘણો મજાહનો લાગે છે. પણ દોધીનો એ કઠણ મુરબ્બો ઘણુંજ ફીકા લાલ રંગનો થાય છે માટે એ નકશીના કટકાનો મુરબ્બો ધીમું બળતું રાખીને બનાવ્યો હોય તો તે શીરા સાથના ચવચવના ચીનાઈ મુરબ્બામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવોજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં પણ લાગે છે.

P ॥81 મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ દોધી લઇને તેજ રીતે કટકા કાપીને તોળવા, ૫ કોહોળાં કરતાં દોધીમાં ખાંડ

વધારે જોઇયે છે તેટલા માટે એ એક શેર કટકાએ સવાશેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને કુમળું દાધી હોય તો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી જોઇયે. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોયછે તોય દાધી કરતાં તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોય છે! માટે આએ લખ્યા મુજબની ખાંડ લઇને એનો કોહોળાંનીકાની કટકાનો મુરબ્બો કરવો. દાધીનો ખમણેલો મુરબ્બો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો અને એ બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોય તો તેમાં લખ્યા મુજબ એના શીરામાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળાને પછી બનાવવો. ઝીણા કટકાનો દાધીનો મુરબ્બો પણ કોહોળાંનો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે બનાવવો. દાધીનો મુરબ્બો ખારૂં ગોસ્ત અથવા ખારી મરઘીમાં નાખવા માટે બનાવવો હોય તો એજ કોહોળાંના મુરબ્બામાં તે મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેમજ પણ કોહોળાંના કટકાને બદલે તેટલાજ કાપેલા દાધીના કટકાનો તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને તેમજ ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીમાં નાખવો.

મુરબ્બો નાસપતીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ ઘણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ ઘણી પતળી છોલીને ડીચકાં રહેવાં દેવાં અને છેક અંદરના ભાગ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટાવડે બધા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા, તે પછી તેને તોળીને એક શેર નાસપતીએ બે શેરને હીસાબે મોટા દાણાની ઘણી સોઝી લાલ શાકરીયા ખાંડ લેવી. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં મુરબ્બો સપરચનનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કળીચુનાનું પાણી કરી નાસપતી ડુબે તેટલું લઇ તેને કોડીનાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં રેડીને તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છડું નાખીને ખાંડનો આસ વગરનો પતળો શીરો કરી કલાઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી ખપતો ખપતો માહે ભેળાને શીરો ઘેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને ઠંડાં પાણીથી સોજાં ધોઇ નાસપતી ભાગે નહી તેમ અંદર પાણી હોય તે

સંભાળથી એક હથેલીથી દાબીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેલી કકરા પાડીને પછી બળતું ઘણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી મુકીને ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો ઘણો ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું ફીણ આવે અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ થયો હોય તો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહી હોય તોજ પછી અંદરથી બધાં નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો ચાસવાળો થાય તેટલું ઘણું કકરા પડતું પાણી માહે થોડું ભેળીને પછી માહે પાછાં નાસપતી મુકવાં અને ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું ફીણ આવીને ઉભાવા માટે પછી ઉતારીને ઉપર ધોવું સફેદ ઝીણું કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાયને સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ એને બરણીમાં ભરવો, પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાય તો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર ફુગ ચઢીને મુરબ્બો બીગડી જાય છે. તેટલા માટે જો પાંચ છ દાહડા થાય ત્યારે મુરબ્બાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાય તો પછી ઉપર મુજબનાં સોજા તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતી ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર મુજબ ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો પડેને કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદરનો શીરો બંધાઇને મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથ વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને છુટાં અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાશે પાશે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને ધોતાં નરમ સફેદ કપડાંવડે નુછી નાખી સુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજી બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઇ ફેરફાર હોય છે તો પછી કોઇજ વખત મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડ બંધાવાને બદલે ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાય છે અને તે મુરબ્બો જોવામાં ઘણો સરસ ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના જેવો લાગે છે. કટકાનો,

મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દઇ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યા પછી એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. નાસપતીને શીરાનો મુરબ્બો ઝાઝા દાહડા રહેતો નથી, ખાટો થઇ જાય છે. મુંબઇમાં ઑગસ્ટ તથા સપ્તેમ્બર માસમાં નાસપતી મળે છે, પણ મોસમની શુરૂઆતમાં કુમળાં લીલી છાલનાં આવેછે અને આખેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવે છે.

મુરબ્બો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને છોલી તેનાં જરા જાદ તેફ્ર કાપીને પછી તેની સળી કાપવી, પછી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં, એક સાફ તપેલીમાં એક શેર સોજી ખાંડ નાખી એક તાજા ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી દોઢ પાશેર પાણી રેડીને બળતે મુંકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડી વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તેને અંદર દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને શીરામાં સળી ભેળી તપેલીને ઇંગારે ઉંધાડી મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને થોડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરબ્બો કરવો હોય તો શીરો જરા ધાડો કરવો અને પહેલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવો. એ મુરબ્બો મજાહનો નીતરે અને કલકતાનો ઑરેંજનો મુરબ્બો આવે છે તેવા પીળા રંગનો થાય છે, પણ લાલ મુરબ્બો પસંદ હોય તો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળી ફીકો લાલ કરીને પછી મુરબ્બો બનાવવો. પણ ઘણો રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી. કારણ મુરબ્બો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બળીને લાલ થાય છે.

મુરબ્બો પપાંઉનો.

ઘણાંજ સેજ પાકપર ચડેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પોણો શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની

શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી પપાંઉના કટકાને ધોઈને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક ભાગ જેટલો શીરો બળીને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફલૅતદીશમાં યા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઠંડો થાયને કાઢવો. એ મુરબ્બો બે ત્રણ દીવસજ રહેશે.

મુરબ્બો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છોલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની બોરદુપર વળગેલી ચામડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાબી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦। તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ખપ જેટલું એ પાણી કરીને તેમાં એક દીવસ છાલને ભીનવી રાખવી. તે પછી કાઢી સોજી ધોઇને કાંટાથી ચોબા દઇ બરાબર નીચવીને પછી બીજાં સોજાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં બાફવી. પછી છાલને કાઢીને તાળેલી બે શેર થયલી હોય તો સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડમાં કોંટળાં સુધાંજ એક તાજું ઇડું ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું મુકીને અંદર છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઇને મુરબ્બો સુકો થવા આવે ત્યારે સેજ ઇંગારે રાખી અંદરથી એકેક કટકાને કાઢીને ફલૅતદીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકાને ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ ઉપર ખાંડ બંધાઇ મુરબ્બો ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો.

પટેલની યા રસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયલી હોય અને કાપ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને

પીળી થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા એજ મુજબ અંદરથી પીળી થયલી પણ તદનજ કઠણ ઘણી મોટી હાફુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલ બધી બરાબર છોલીને પછી બેઉ બોરદુપરનાં ફાડચાં ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગર સુધાંજ ગોટળાં કાઢી નાખવા. પછી ફાડચાંને બેઉ બોરદુપર ખાવાના કાટાંવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને અડધો શેર કળીચુનાને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી મુકી તે ફુળે ત્યારે કકડી જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી પણ તે પછી તેમાં બીજું સોજું ઠંડું પાણી ત્રણ શેર ભેળીને રહેવા દેવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લખોટેલી સોજી બરણીમાં યા સોજા મોટાં બોલમાં રેડીને તેમાં કેરીનાં ફાડચાં નાખવાં અને તે બરાબર ડુબે નહી તો બીજું થોડું ઠંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ફાડચાં કઠણ થાયને માહેથી કાઢી તોળીને એક શેર ફાડચાંએ સવા શેરને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શીરો બનાવી તેજ રીતે આએ ફાડચાંનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો પીચનો.

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળે છે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાય તો તેમ નહી તો પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પછી પીચનાં વજન જેટલી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચનાં ઉભાં સરખા બબે કટકા કાપી સંભાળથી અંદરના ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ જો ચાર શેર થઇ હોય તો તેને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ધંગારે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાછું ઢાંકવું અને બીજું પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી

અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને મુરબ્બાના કટકાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાથરીને મેલી આ એ મુરબ્બાનો શીરો જે બીજા શીરાની માફક પતળો રહેતો નથી પણ ઠંડો થતાં જેલી જેવો થાય છે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરબ્બો ઘણો મજાહનો લાગે છે. ટાર્ટમાં પણ એ મુરબ્બો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઇને એજ રીતે છોલવાં. પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજી ચાર શેર ખાંડનો જગ ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાંખી ઢાંકીને ધગધગતે ધંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ધંગારે મુકયા પછી ઉતારીને બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યાર બાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ધંગારે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરબ્બો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારવો. તપેલીને ધંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરબ્બો લાલ થાય છે, દુર ધંગાર હોય છે તો તેમ થતું નથી.

ત્રીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં પણ કાચાં અને તદન કઠણ ઘણાં મોઠાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબનાં પીચ લેવાં અને તેની બધી છાલ ધારદાર છરીવડે સફાઇથી ઘણી પતળી છોલીને પછી પીચનાં ઠરીયાને અંદર અથડે તેમ ખાવાના કાંટાવડે અડધી ઇંચને અંતરે બધા ચોબા દેવા અને એ પીચ છ શેર લઇ એટલીજ સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લઇ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે સોજું પાણી સવા બે શેર રેડીને તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તદન પાણી જેવો નહી પણ સેજ ચીકાસવાળો પતળો શીરો કરીને તેમાં ચોબા મારીને તૈયાર કીધેલાં પીચ નાખી હેઠે ગામઠી કોલસાના પુરતા ધંગાર રાખી તપેલી ઉઘાડી રાખવી. અડધો શીરો બળવા આવે ત્યારે પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વારંવાર આંધરાંની ચમચથી

ફેરવ્યા કરવાં અને જ્યારે માહે ઘણું પીણુ થઇને મેલ આવે ત્યારે તેને ચમચથી કાઢ્યા કરી શીરો પીને પીચ મજાહનાં લાલ થાય. અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર નેરતું કપડું બાંધવું અને ઠંડો થવા આવેને શીરા સાથેજ બરણીમાં ભરવો. એ મુરબ્બાનો શીરો બધા સાધારણ મુરબ્બાના જેવો થતો નથી પણ બંધાયા પછી મજાહની ચળકતા લાલ રંગની જૅલી હોય તેવો કહણ થાય છે અને મજાહનો લાગે છે.

મુરબ્બો બદામનો.

સોજી મોટી દલદાર નવી ગામઠી બદામની બીજ એક શેર લઇ તેને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ નીકળે ત્યારે બરાબર છોલવી. પછી ઘોલની ભાજીનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના જાદા ડાંડાને તોળીને તે એક પાશેર લઇ કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બદામ તથા એ ડાંડા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી ભોકાય તેટલી પોચી થાય ત્યારે ઉતારીને માહેથી બદામને કાઢીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. જો એ ભાજી નહી મળે તો પછી બે શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને બદામ સેજ પોચી થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ગરમ પાણીથી ધોઇને પછી બીજાં ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ઘણુાજ સેજ ધંગાર ઉપર રાખવી. તે પછી સોજાં ધોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવીને પાટીયાં યા ટેબલની ઉપર પાંથરવી. અને એ બેમાંની જે એક રીતથી બદામને બાફી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બેઉ ફાડચાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી છેક હેઠે સુધી ટાંચણી ભોંકી પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા અને બદામ આખી હોય તો બેઉ બોરદૂપર એમજ ચોબા દેવા. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને એ બદામનો મુરબ્બો પહેલે દીવસે કરવો, પણ બીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહી પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો મુરબ્બો બીજેજ દીને શીરા સાથનો બનાવવો.

મુરબ્બો બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોય તો પછી સોજી ધાતુના યા સોજા લોઢાંના કાંટાથી ચોબા દેવા. બીજી ચીજોમાં તો કોઇ પણ કાંટા ચાલશે. ચોબા દેતાં કટકા ચુંથાઇને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી, તોય કેરી હોય તેને તો છેક ગોટળાના કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, તેથી શીરો બરાબર પીશે તો ખટાસ ઓછો લાગશે. મુરબ્બામાં હંમેશ ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશ્યસ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ શેર હોય તો તેને કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તાજાં બે ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાશે તેની સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેમ અમથોજ મેલનો પોપડો આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંની ઉપર જરા ઘટ સોજાં ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને જરા ઢીળું ઝોળી જેવું દોરીથી બાંધી લઇ તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. તે પછી મુરબ્બો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો, અથવા ઘાડો શીરો લેવો કરી જેમ તેમાં લખેલું હોય તે પ્રમાણે શીરો કરીને એજ તપેલાંમાં મુરબ્બો બનાવવો. પણ વધારે મુરબ્બો બનાવવા માટે વધારે ખાંડ હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યું છે તે હીસાબે નહી પણ પાણી ઓછું રેડવું, તેમજ વળી જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજથી ધારી અટકલ રાખીને પાણી તેનાં પ્રમાણમાં વધારે લેવું. કારણ ઘણો મુરબ્બો તૈયાર થતાં જેટલો વખત લાગે છે તે કરતાં કાંઈ ઘણો ઓછો વખત થોડા મુરબ્બાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોય તો તે જલદી બળી જઇને મુરબ્બો કાચોજ રહે છે, તેટલા માટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરનુંજ પાણી રેડવું જોઇયે. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરબ્બો તૈયાર થવાની અગાઉ શીરો બળીને ટાઇટ થઈ જાય છે. માટે જો તેમ થાય તો અંદર કકડતું પાણી ઘટે તેટલું રેડીને

શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરબ્બો તૈયાર કરવો. અને કદાચ પાછો એમજ થાય તો ફરી પણ પાછું એમજ પાણી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરબ્બા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવું નહી, પણ તે જેટલું હોય તે બધું અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પછી એક કકરો પાડયા પછી માહે ચીર યા કટકા નાખવા. મુરબ્બાના મોટા ધાંનનું ઘણું મોટું તપેલું હોય તો તે કાંઇ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી માટે તેને બધે ફરતો એક સરખો તાપ લાગવા સારૂં હેઠે ભોંયની ઉપર કઇરેલના સરખી ઉંચાઇના મોટા ચાર કટકાને અથવા સંભાળથી મોટી ઇંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંથરી ચુલો માડીને તેમાં બળતું કરવું, પણ ભુલમાં પથરનો ચુલો કરવો નહી, કારણ તાપ લાગાથી પથર ફાટી જઇને ઉડે છે. ચુલામાં હમેશ બધે એક સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તો પણ વચમાંનો મુરબ્બો લાલ થતો જણાય અને બોરદુપરનો સફેદ રહેતો હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ચીર યા કટકાને સરખા ઉંચકીને વચમાંના બોરદુપર અને બોરદુના વચમાં મુકવા, તેમજ પડ પણ સંભાળથી એજ રીતે ફેરવવું, પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંથરીને પાશે પાશેજ મુકવા. કોઈ મુરબ્બો બનાવતી વખત ઢાંકણુ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું. પણ હમેશ ઘણો ખરો બધો બનાવવા મુકયા પછી તેને ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી પણ તપેલું ઉઘાડુંજ રાખવું. કાંકે તેમ ઢાંકયાથી ઢાંકણુપરનો બાફ અંદર પડયા કરે છે. મુરબ્બાનો ઘણો મોટો ધાંન હોય તો તે વધુ વખત ચુલે રહેતાં પોતાની મેલેજ લાલ થાય છે. તો પણ ગમે તો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી મુરબ્બો રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ બીજો કોઇબી મુરબ્બો થોડો હોય અને તેને લાલ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવીને જે ચીજનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તેને શીરામાં નાખવા પહેલાં એક કકરો પાડયા પછી તેમાં એ રંગ લખેલું હોય તેટલો ભેળીને પછી માહે પેલી બનાવવાની ચીજ નાખીને મુરબ્બો કરવો. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી બીજો થોડો એ ખાંડનો રંગ ભેળીને આપણી મરજી મુજબ મુરબ્બો લાલ કરવો. મુરબ્બો બનાવવા

મુકયા પછી અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું જરા ધીમું કરવું અને ઉપર લખ્યું છે તેમ વચમાંનો બોરડુપર અને બોરડુનો વચમાં ફેરબદલ કરીને બધો એક સરખા રંગનો કરવો. પણ મુરબ્બાને હેઠેથી વચમાં વધારે તાપ લાગેછે માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાજશે નહી. કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઇ ચીજનો મુરબ્બો લાંબો વખત રાખવો હોય તો તૈયાર થાય પછી શીરો ટાઇટ કરીને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડો થાયને બીજે દીને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભરયા પછી ચપટ ઢાંકયા બાદ જાદાં કોરાં સફેદ કાગળના ગોળ કટકા કાપી બ્રંડીમાં ભીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોટું કોરૂં કાગળ બેવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. તદન સુકો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો યા અડધો શીરો કાઢવો અને માહે એક ભાગ યા અડધો શીરો રાખીને ઘણા નહી પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહી. કારણ ઉતાર્યાથી મુરબ્બો કાઢતાં કાઢતાંજ ઠંડો થઇને તપેલાંમાં વળગી જાય છે અને ગરમ હોય તો ઝટ બરાબર નીકળી શકે છે. તેટલા માટે ગરમ રાખવા સારૂ ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રહેવા દેવું અને આંધરાંની ચમચથી જલદી જલદી માહેથી એકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારીને કાઢી નાખીને પછી મોટાં કોડીનાં ફ્લૅતદીશમાં અથવા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડની ઉપર ખાંડ બંધાયને તવાથા યા છરીથી કટકા ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને સુકો ને ઠંડો થાયને મુરબ્બો ભરવો. ભુરાં કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરબ્બો કાંઇ કેરીના મુરબ્બાની કાની લાંબો વખત રહેતો નથી અને ગરમીની ઋતુમાં તો શીરાનો મુરબ્બો થોડા દીવસમાંજ ખાટો થઇ જાય છે. બીજો કોઇ પણ જાતનો મુરબ્બો ઘણો ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ કેરીનો મુરબ્બો સુકો થઇ શકતો નથી માટે તેનો તો શીરા સાથનોજ બનાવવો. પણ બધા મુરબ્બામાં

હમેશ મોરીશયસ ખાંડ વાપરવી જોઇયે. કારણ તેમાં મીઠાસ વધારે હોય છે અને તે સોજી પણ રહે છે. પણ જાવા તથા બીજાં મુલકોની ખાંડ એટલા મીઠાસવાળી હોતી નથી માટે તે લેવી પડે તો જે મુરબ્બો બનાવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેના કરતાં એ ખાંડ થોડી વધારે લેવી જોઇયે. તેમજ વળી લાલ ખાંડનાં શીરામાંથી મેલ ઘણો નીકળી જાય છે તેટલા માટે તેવી ખાંડ પણ લેવી જોઇયે નહી. પણ વળી પહેલાં નંબરની સોજી સફેદ ખાંડ કરતાં પણ તદનજ સોજી લાલ ખાંડમાં મીઠાસ પણ વધારે હોય છે અને તેનો મુરબ્બો એ લાલ ખાંડને લીધે રંગ વગર એમજ રતાસ પકડે છે.

મુરબ્બો બેંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીચકાવાળાં ઘણાં મોટા પેર હોય તેવા ઘાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર બેંગલોરમાં થાય છે અને તેની ઉપર છુટાં છુટા ઝીણા કઠણ કાંટા હોય છે અને એને કાપ્યાથી અંદરથી લાંબી બીજ નીકળે છે, પણ ઘણુંજ પાકટ થાય છે ત્યારે કોટળાંમાં ગોટળા થાય છે. એને બેંગલોરનાં વેંગણાં કહે છે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી બીજ કાઢી નાખીને ચીરના બબે કટકા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ઘણા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા, પછી તોળીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણો પતળો શીરો કરી સોજી તપેલીમાં રેડીને તેમાં વેંગણાંના કટકા નાખી તપેલીને ચુલ બળતાં ઉપર ઉંઘાડી મુકવી અને બે જોશ આવેને ધંગારે રાખી અવારનવાર કટકા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ધંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ને પાછું ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોય તો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોય તો ખમણેલાં એક શેર વેંગણાંએ એક શેર ખાંડ અને કુમળાં હોય તો પોણો શેર સોજી ખાંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો

તથા ખમણેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એનેા મુરબ્બેા બનાવવેા. એ તરકારીનું નામ વેંગણાં કહે છે પણ અંદરથી ઘણું ખરૂં દોધીને મળતું નીકળે છે. અને એમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવ્યાથી તેનેા ટેસ્ટ દોધીના જેવોજ લાગે છે.

મુરબ્બા બૅલફ્રુટનેા.

બૅલફ્રુટ ઘણાં મોટાં અને લાંબા ઘાટનાં તેમજ બીજાં ગોળ ઘણાં મોટાં એમ બે આકારનાં આવે છે. તેવાં મોટાં પાકટ બૅલફ્રુટ લેવાં અને તેને છરીથી છોલી શકાય તેા બધી જાદી છાલ બરાબર છોલવી અને નહી છોલાય તેા પછી છરાવડે ઉપરનું કોટણું ભાંજી કાઢી નકકી ગરની બધી એક સરખી અડધી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીએા આડી કાપવી અને ચુંથાઇને ભાગી જાય નહી તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં બીયાંને બેઉ પડ તરફથી કઠણ સળી વડે કાઢી નાખીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોબા દઇ કાતરીઓને સેાજી ધોઇને પછી તોળવી અને તે એક શેરે દોઢ શેરને હીસાબે સેાજી શાકરીયા ખાંડ લઇ તેનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેજ પતળેા શીરેા કરી તદન કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને એક કકરેા પાડયા પછી તેમાં બધી કાતરીએા નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર કાતરીએા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી શીરેા સુકાઇને ખાંડ બંધાય તેવેા થાયને સેજ ઇંગાર ઉપર રાખી અંદરથી કાતરીએાને કાઢીને મોટાં ફ્લૅતદીશમાં છુટી છુટી મુકવી અને મુરબ્બેા સુકાય પછી ઘણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે મુરબ્બાની કાતરીએા ઉપર પુરતી વળગાવી ઠંડેા થાયને ભરવેા. એ મુરબ્બેા ચાલુ ઝાડેા બંધ કરવા માટે તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડે છે અને લાંબે વખત સુધી રહી શકે છે.

મુરબ્બેા માલુંગાંનેા.

સેાજાં મોટાં પીળા છાલનાં પાકટ માલુંગાંની ઉપરથી પતળી બારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનેા ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને ખાવાના કાંટાવડે તદન પાશે પાશે બધી બોરદુપર

ઉંડા ચેાખા દેવા અને એ ડુબે તેટલી છાસ સાથે કેાડીનાં વાસણમાં એક દાહડેા બીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુની છાસ કાઢી નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સેાજું ધેાઇ નરમ બાફીને માલુંગાંના કટકાને નીચવવા. છાસ નહી હેાય તેા પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦। તેાળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી કેાડીનાં વાસણમાં એક દીવસ એમાં બીનવી રાખ્યા પછી નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ધેાઇને ઉપર મુજબ બાફવું. અને એ એક શેરમાં સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હીસાબે લઇ તેનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરેા કરી તદનજ કલઇ ભરેલા મેાટા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી મુરબ્બેા બનાવવા મુકવેા અને શીરેા ઘાડેા થાયને માહે કકડતું પાણી રેડી શીરેા જરા પતળેા કરી પાછેા શીરેા ઘાડેા થાય ત્યારે પાછું એકવાર કકડતું પાણી રેડી છેલ્લે મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનેા અથવા સુકેા મુરબ્બેા બનાવવેા. બીજી રીતે એ મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા ઉપર મુજબ માલુંગાંના કટકાને બાફીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપી તે ચાર શેર થાય તેા તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઇને તેનેા ઉપર મુજબ શીરેા કરી તદન કલઇ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ગાળી એક કકરેા પાડીને પછી તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું અને શીરેા ઘાડેા થાયને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં બધું ભરવું. પછી બીજે દીને બીજી છઠી શેર ખાંડનેા શીરેા કરીને મુરબ્બામાંનેા શીરેા કાઢીને તે પણ રેડી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને શીરેા જરા ઘાડેા થાયને મુરબ્બાના કટકાની ઉપર ગરમ ગરમ રેડાને એમજ રાખવું, પાછું ચુલે મુકવું નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી છઠી શેર ખાંડનેા શીરેા કરી મુરબ્બામાંના શીરાને તેમાં રેડી એક જેાશ આવેને માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીરા સાથનેા મુરબ્બેા બનાવવેા. સુકેા મુરબ્બેા કરવેા હેાય તેા ત્રીજે દીને મુરબ્બાને બનાવવા મુકયા પછી શીરેા ઘણેા ઘાડેા થાય ત્યારે તેમાંથી અડધા શીરાને કાઢી લઇને પછી બળતે રાખવું અને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી કટકા ફેરવ ફેરવ કરી ગેાળી થાય તેટલેા બચેા શીરાને ચાસ આવે ત્યારે સેજ ઇંગારપર રાખી આંધરાંની

ચમચથી જલદી જલદી કાઢી લઇને ધોતાં જાદાં સફેદ કપડાંની ઉપર કટકા છુટા છુટા વપાતા મુકવા અને તદન સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. પીટનું જોર હોય તો ઉપલી કોઇબી રીતે બનાવેલો મુરબ્બો સહવારનાં ખાધાથી જોર નરમ રહે છે, તેમજ લોહી પણ સુધરે છે. એ સુકો મુરબ્બો કેક યા બીજી કોઇ મીઠાઇમાં પણ વાપરવો. માલુંગાંને બીજોરૂં પણ કહે છે અને હીંદુસ્તાનીમાં તુરંજ અને ઇંગ્રેજીમાં સીત્રન કહે છે.

મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગની સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહેરની રંગીન ચળકતી બોરદુની ઉપર જાયફળની બમણી ઘસીને સફાઇથી છાલને જરા ઓખવી કાઢયા પછી એ ઘસેલી બોરદુ ઉપર રહે તેમ છાલને સાફ પાટીયાંની ઉપર મેલીને ખાવાના કાંગાવડે છુટા છુટા ચોબા દીધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળાને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર ડુબે તેટલું એ પાણી પુરતું બનાવા કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ધોઇને તેમાં નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી છાલને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બીજું પાણી રેડીને તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર ઘણો જોશ આવેને ઉતારી માહેથી પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડીને પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઇને જરા પોચી થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કલઇ ભરેલાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પોણા બે શેર લઇ તેનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલામાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી ધોઇને શીરામાં નાખી ઘણે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો થાયને તેમાં સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર ભરીને શીરામાં ફરતો રેડી અંદર ભેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોય તો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે

ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો અંદર રેહવા દેવો અને શીરો ઘણો ઘટ થાયને સેજ ઘંગારે રાખીને આંધરાંની નાની ચમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફલૅતદીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંબીની છાલનો મુરબ્બો બનાવવા માટે તે પણ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છોલીને એકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલની ઉપર ખમણી ઘસ્વા લખ્યું છે તે પ્રમાણે પણ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢયા પછી એને કાંટાવડે ઘણા અથો-અથ અને ઉંડા ચોબા દઇને પછી એકેક ચીરના આડા બબ્બે કટકા કાપવા, તેથી ત્રીકોણ આકારના એ કટકા થશે, તે પછી તેની ત્રણુડે અણી કાપી કાઢીને સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરબ્બાની છાલ લખેલી છે તેટલાંજ વજનની એ છાલ લઇ તેટલીજ ખાંડનો તેજ રીતે શીરો કરીને તેમજ એ મુરબ્બો શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રા યા મોસંબીનો કાંઇ પણ રસ નાખવો નહી.

મુરબ્બો સંત્રાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઇ ગયલા પણ નહી તેવા મજાહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પણ ખડબચડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઇ સોજા ધોઇને નવા બુતારાની સળી અથવા બાંબુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં તથા હેઠેના ભાગ તરફથી એક સરખો તફાવત રહે તેમ તેની ઉપર એ સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યાર બાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બોરડુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડીને છાલ ફાટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને દાબીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં બોલની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી-વડે ૦| ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને તદનજ કલઇ

ભરેલી પોહોળા તપેલીમાં એ સંત્રા ડુબતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરતું પાણી રહે તેટલું રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકી જોશ આવેને તેમાં પાશે સંત્રા મુકીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉંચાડીને સંભાળથી સંત્રાને ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીનો રંગ પીળો જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે પેલું તૈયાર રાખેલું કકડતું પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી જાય નહી તો પણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા. પણ એમ સંત્રા તૈયાર થાય તે આગમચ એક ખુરસીની નેટરને સોજી ધોઇને તૈયાર રાખી બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને નેટરની ઉપર અકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને સરખા મુકી તેની ઉપર એક કલઈ ભરેલી થાળાને ચટી મેલી તેની ઉપર લોખંડની ખાંડની મુકવી અને તેમાંથી ગળતું પાણી ઝીળાવા માટે હેઠે કાંઇ વાસણ મુકવું અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી માહેથી ટપકતું પાણી બંધ થાય કે તુર્તજ ઉપરથી વજન કાઢી નાખવો. કારણ વધુ વાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઇને ચપટાઇ જઇ સુકા થશે. તેટલા માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઇને સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશયસ શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘડાં નાખીને સોજી તપેલીમાં સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ તેમાં ભેળવો. ત્યાર બાદ પેલા સંત્રામાંથી નીકળેલા રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને શીરામાં મેળવવો અને ચુલામાં ધીમાં બળતાં સાથે ગામઠી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે ચુલાપર તપેલાને મેલીને તેમાં અકેકની પાશે પાશે સંત્રા મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ અંદર જોશ આવીને શીરો ઉભાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણો શીરો બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણુ તથા હેઠેથી ચુલામાંનાં લાકડાં કાઢી નાખવાં અને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહી તેમ

સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં ફીણ આવવા માડશે, તેમ થોડીવાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી ઉંચકી માહેનો શીરો બધો ટપકી રેહ પછી એક કલઈ ભરેલા નાના ચુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગોઠવીને મોટા ચુલા ઉપર ધંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચવડે સંત્રાને જરા દાબ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણો વખત રેહતાં હેઠેનું પડ ડાઝે નહી પણ બરાબર સુકાઇને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથાવડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાબ્યા કરી શીરો સુકાઇ મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કોડીની મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી તદન ઠંડો થાયને છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડને પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેમાં સંત્રાને દાબીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરબ્બો કાઢી લીધા પછી વધેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે મુકી તેમાં ફીણ ચઢે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી દાબ્યા કરવું અને શીરો થોડો બળેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરો બંધાઇને જૅલી જેવો થશે. એ મુરબ્બો છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવો અને તુરો જેવો લાગે છે પણ અંદરનો ગર તેવો લાગતો નથી. છાલ સાથનો મુરબ્બો પુડીંગ તથા કેકમાં નાખવો.

મુરબ્બો સપરચનનો.

મુરબ્બો બનાવવાની અગાઉ કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ શેર સોજ્જું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં અડધો શેર કળીચુનો નાખવો. પણ ચુનો પાણીમાં પડયા પછી ફુળીને ઘણોજ ગરમ થઇ જાય છે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાઝે છે, માટે ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને બધો ચુનો હેઠે ઠરીને બેસે અને ઉપર બધું નીતરૂં પાણી આવે તેને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં નીપારી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સોજા પાકાં પણ તદનજ કઠણ ચાર શેર સપરચન લેવાં અને તેની ઉપરથી છાલ છોલેલી છે એમ લાગે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી ધારદાર ચાલતી છરીવડે છાલ કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રેહવા દેવું. પછી એ સપરચન બરાબર ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીને તદન કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકણું

ઢાંકીને ધુંગારે મુકી જરા વારે ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને સેજબી નરમ થાય નહી તેટલાં સેજ બફાયને સેાજાં મેાટાં કલઇવાળાં બેાયાંમાં તુર્ત ઉતારતાં વારજ ઓસાવી નાખવાં અને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને છુટાં છુટાં કોડીનાં મેાટાં ફલૅતદીશમાં મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટાવડે અંદરનાં ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાશે પાશે સંભાળથી ચેાબા દેવા. તે પછી પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હઠીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને ભીનવી રાખવાં. પણ એટલેા વખત થવાની જરા આગમચ પેહલાં નંબરની સેાજી મેારીશયસ આઠ શેર શાકરીયા ખાંડનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળેા શીરેા બનાવીને પેાહેાળી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવેા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનેા છાપેલેા છે તેવેા થેાડેા બનાવીને શીરેા શીકેા લાલ થાય તેટલેા જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને પછી સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને અંદરથી કાઢી સેાજો પાણીથી ધેાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે જરા દાબી નીચવીને પછી શીરામાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ધુંગારે રાખવું. બીજી કેાઇ પણ ચીજનેા મુરબ્બેા બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રહે છે તેમ સપરચન ડુબેલાં રેહતાં નથી પણ શીરામાં અડધાંજ ડુબીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રહે છે. તેટલા માટે તેને વારંવાર તળેનાં ઉપર કરીને ફેરવવાં જોઇયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનેા અડધેા ભાગ શીરેા પીધા વગરનેા કાચેાજ રહી જશે. બીજા ચુલા ઉપર સેાજું પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનેા શીરે. ઘાડેા થાય ત્યારે એ પાણી થેાડું અંદર રેડીને શીરેા પાછેા પતળેા કરવેા અને પાછેા શીરેા ઘાડેા થાય ત્યારે ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે શાકર બંધાય તેટલેા નહી પણ પાણીના ભાગ વગરનેા મજાહનેા ઘાડેા પાકેા શીરેા થાયને તપેલાંને ઉતારી મુરબ્બેા ઠંડેા થાયને બરણીમાં એમજ ભરવેા નહી પણ ભરીયા પછી બરણીમાં શીરેા હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપરજ તરતાં રહે છે માટે પેહલે બધાં સપરચનનાં ડીચકાં ઉપર રહે તેમ બધાંને બરણીમાં ઉભાં ગેાઠવીને મુકયા પછી બાંબુની અડધી ઇંચ જેટલી જાદી સેાજી પતીના લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બેઉ બેારડુપર

બરણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ પેહલ એક ચીપ દાબીને મુકયા પછી બીજી એવી ત્રણ ચીપને પણ એમજ તેની સાંમી બેારદુપર સરખે અંતરે છુટી મુકવી. તે પછી બધેા શીરેા માહે રેડવેા, તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહી પણ ચીપનાં દબાંનથી અંદરજ બરાબર રેહશે. મુરબ્બાનાં સપરચન તુર્ત કાપ્યાથી અંદરથી કાચાં જેવાં લાગે છે પણ વખત જતાં શીરેા માહે પચી ચડીને મજાહેનાં થાય છે. મુરબ્બેા સુકેા કરવેા હેાય તેા ઉપલાંજ વજનનાં મેાટાં સપરચન લેવાં અને ઉપર મુજબજ છેાલી ચેાખા દઈને અકેક ફળના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનેા તેમજ શીરેા કરી તેજ રીતે શીરા સાથનેા મુરબ્બેા તૈયાર કીધા પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલેા શીરેા કાઢી નાખી એક ભાગ જેટલા શીરામાં સપરચનના કટકાને ધુંગારે રાખી ડાજે નહી માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલેા બધેા ધાડેા શીરેા થાયને બધા ધુંગાર કાઢી નાખી શીરેા બંધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ધુંગાર ઉપર તપેલું રાખી ચાંપરાંની ચમચથી અકેક કટકેા કાઢી માહેનેા શીરેા નીપારીને ફ્લૅતદીશમાં અથવા મેાટી રકાબીઓમાં કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાવાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાઈને મુરબ્બેા ઠંડેા થાયને ભરવેા. રવાદાર સપરચન ભાગી જાય છે અને તેનેા મુરબ્બેા બરાબર થતેા નથી માટે તેવાં લેવાં નહી.

મુરબ્બેા હાફુસ અથવા પાયરીની કાચી કેરીનેા ફાડચાંનેા.

હાફુસની કેરી મેાધી પડે છે પણ તેનેા મુરબ્બેા મજાહનેા તદન નીતરેા ઘણેા સરસ થાય છે માટે તેવેા બનાવવેા હેાય તેા અંદરથી સેજ પણ પીળી થયલી હેાય નહી પણ તદનજ સફેદ તેાય બરાબર પાકટ થયલી હેાય તેવી ઘણી મેાટી હાફુસની કેરી હેાય તેા તેની છાલ બધી બરાબર જાડી છેાલીને કાઢી નાખી સેજ પણ લીલેા ભાગ રાખવેા નહી. પછી બેઉ બેારદુપરથી ઉભાં સરખાં મજાહનાં બે ફાડચાં સફાઇથી કાપી લઈ ગેાટળાંને બીજા કાંઈ ઉપયેાગમાં લેવાં જો કેરી ઘણીજ મેાટી નહી પણ સાધારણ હેાય તેા પછી સુરાથી તેનાં કેાટળાં સાથેજ ઉભાં બે ફાડચાંમાં ચુંથાય

નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છોલવી અને આગ્મે ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોબા દીધા બાદ મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો અથવા ચીરનો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનાં પાણીમાં એ કેરીને ચોવીસ કલાક ભીનવવી. પણ ખટાસ વગરનો મુરબ્બો પસંદ હોય તો એ પાણીમાંથી કાઢીને બીજાં નવાં ચુનાનાં પાણીમાં બીજા બાર પંદર કલાક ભીનવવી. ત્યાર બાદ એજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડચાંના મુરબ્બામાં લખેલ હીસાબે ખાંડ લઇ તેજ રીતે શીરો બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે આગ્મે હાફુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો. તદ્દન કાચી પણ ઘણી મોટી પાયરીની કેરીનો પણ ઉપર હાફુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળા મરઘી ૧, નરનું સોજું ગોસ્ત રતલ ૨, નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા; ખસખસ; ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, તાંદરા કાઢેલા ધાણા નવટાંક, નીમક તોળો ૧ા, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, આખું જીરૂં; આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦ાા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક રૂમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેંસ જેવી પીસવી. નાળીયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર કાઢવું. બધા મસાલાને ભેળીને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. પછી કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવવી અને છુંદેલાં ગોસ્તને બીજી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં બાકીનું નીમક તથા ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવી ઢાંકીને

ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને ચોળીને બધો કસવાળો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને એ રસમાં બધો મસાલો તથા નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી બરાબર ગાળીને બાકી છુંછો રહે તે કાઢી નાખીને પછી એ ગાળેલાંમાં બદામ ભેળીને માહે રસ સુધાંજ પેલી રાંધેલી મરઘી નાખવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ઘીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં મરઘી સાથે ભેળેલું બધું નાખી અડધો કલાક ઉંધાડું ઇંગારે રાખીને પછી લીંબુનો રસ ભેળી બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવુ.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલાં હાફ્ફાઉલ ૨, સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોજું મોલું કઠણ દહી શેર ૩, સોજી બદામની બીજ શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા દરેક શેર ૦।, સોજી ખસખસ નવટાંક, નીમક તોળો ૧।, એળચી; જાયફળ; જાવત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦।, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૧૨, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, લીંબુ ૫ નો રસ, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઉપર પહેલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સાફ કરી કટકા કાપી સોજી ધોઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેડ મેવાને છોલવો. એક નાળીયેરને ખમણીને તેનું એક પાશેર ઘાડું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને બીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસીને ગોસ્તમાંનો થોડો રસ તેમાં રેડી ખુબ તરેહ ચોળીને પછી સોજાં જાંજરાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંથી રસ ગાળી લઇને છુછાને પાછો એમજ પીસી તેમાં બીજો થોડો રસ મેળવી એજ રીતે ગાળીને પછી ત્રીજી વાર પાછું પીસી બાકી રહેલા રસમાં

ભેળા ગાળીને છુંછાને ફેંકી દેવો અને એ બધાં ગાળેલાંને મરધીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કકરા પાડવા. ત્યાર બાદ ત્રણ ઇડાંની દાળનો ભુકો કરી દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળાયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરધીમાં નાખી બાકીનાં ઇડાંને છોલી તેના ઉભા બબે કટકા કાપીને તે નાખ્યા પછી જરા વાર સેજ ધુંગારે તપેલી મુકીને પછી ઉતારવી. પણ દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાંન લોકનું પકવાંન ખીચડો.

ઘણું કુમળું સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૩, ઘી શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, સોજા ઘઉં ટીપરી ૦॥, નવી તુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ; ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળાની દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખા એ દરેક ટીપરી ૦।, આદુ નવટાંક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨ અને તેળેલો હોય તો તોળા ૨, દળેલી હળદ તોળો ૧।, શાહજીરૂં તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૧, સોજી મરચાંની ભુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરૂં; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥।, તજ તોળો ૦॥, સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોજું નાળાયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી સોજું જુદું જુદું ધોઇને બધાંને જુદુંજ રાખવું. ઘઉંને ચુંટી ધોઇ કપડાંથી લુછી બે ભાગ કરી મોટી ખલમાં એકેક ભાગને જાદા છુંદીને માહેથી કાઢી બેઉ હથેલીથી ચોળા ઉફણીને બધાં છલાંને બરાબર કાઢી નાખીને તંદન કલઈ ભરેલી મોટી ગંજીયા તપેલીમાં ઉફણેલાં ઘઉં નાખી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ ઘઉં હેઠે ઠરી જઇને ડાજે છે માટે અવારનવાર ઉંઘાડી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને ઘઉં નરમ જેવા થાયને માહે ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણાની તથા તુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે બાકી રહેલી બધી

દાળ તથા ચોખ્ખાને અંદર ભેળવું. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તો માહે બીજું ગરમ પાણી ખપતું ખપતું ઉમેર્યા કરવું, પણ ડાઝે નહી માટે યાદ રાખીને વારંવાર સંભાળથી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને બધું ઘણુંજ નરમ થઇ બધું પાણી બરાબર સુકાઇ જાય ત્યારે ઉતારીને કરછીથી સારાકાની ઘુંટી એકરસ કરવું. આએ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા મુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઇને પછી તેના બધા ત્રણેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા અને આદુ લસણને છોલી છુંદીને તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભેળીને ગોસ્તને એક તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમકમાં આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરાંને ચુંટીને જાદું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભેળાને પુરતા ઇંગારે ચુલા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી બનતાં સુધી પાણી વગર એમજ ચેરવવું, પણ ગોસ્ત નહીજ ચરે તો પછી અંદર જરા જરા પાણી રેડતાં જવું અને વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધો કાપેલો તથા છુંદેલો સામાન માહે મેળવવો. અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રહેને ઉતારવું. એ રીતે ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળાયેરને ખમણીને તેમાં અડધો પાશેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળાને તૈયાર રાખવું અને કાંદાને છોલીને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને ઉતારી પાડવો એને કાંદા ઠંડો થતાં રતાસ પકડીને ઘણો કકરો પણ થશે, તે પછી ચમચવડે અંદરજ ભચડીને તેનો બધો ભુકો કરી ઘી પતળુંજ રાખવા માટે ભેભટ ઉપર કાંદાવાળું વાસણ મુકવું પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળાયેરનું દુધ રેડીને બધું સારીકાની મેળવવું જેમ કરતાં ગોસ્ત અંદર અટવાશે તેની કાંઇ ચીંતા નહી. તે પછી પાછું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને દુધ બળાને ખીચડો મજાહનો જરા સુકો

જેવો થાય ત્યારે તેમાં ઘી સાથેજ બધો કાંદો નાખીને માહે તે બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મજાહનો થાય છે અને ચોખાની રોટલી સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લોકો તો લીંબુ તથા કચુંબર સાથે એ ખીચડો એમજ લુખ્ખો ખાય છે.

મેથી.

સોજી ખાંડ શેર ૫. સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સોજું પોરબંદરનું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ; સોજો આવળનો ગુંદર તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૦ાા, નવા સોજા મેથીના દાણા; ભાંજેલી કમર કાકડી; સુકાં ગોખરૂ તથા સુવા દરેક શેર ૦।, કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધીનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદલી એળચી તોળા ૨ાા તથા જાયફળ તોળો ૧ાા.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડું કરવું અને ઘણી મોટી કઢાઈ હોય તો તેમાં અથવા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ મેવો તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ઘીને વાસણમાંથી કાઢી લઇ તેમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધો છુંદેલો સામાન જુદો જુદો તળીને પછી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને શીરા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં સોજાં તપેલાંમાં દુધ રેડી બળતાં ઉપર ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું અને અડધું દુધ બળેને તેમાં છુદીને તળેલી મેથી ભેળા ઘુંટયાજ કરવું અને માવા જેવું કઠણ કરીને માહે બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી એ માવાને તળવો એ રીતે દુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી માવાને તળાયા પછી તેમાં શીરો મેળવીને પછી અંદર બધો સામાન નાખી એકરસ કરી ઇગારે ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભેળ વગરનો ઘરનો દળેલો સોજો નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાશનું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ ૨.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળીને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ધાડો ટાર્ટ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભભટપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ઘી ચોપડવું. પછી એક સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં બધાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી ઝારાની ચમચથી ફેરવી ફીકી બદામી રંગની કકરી થાયને તુર્તજ ચમચથી કાઢી લઇ જલદી માહે આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો ભુંજાયને અંદર શીરો રેડી દઇ ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવો કરવો હોય તો તપેલીમાંથી રેડાય તેવુ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ઘી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો પણ મેસુર જરા કઠણ કરવો હોય તો ઉપર કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારીને પછી એજ રીતે બધું ભેળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઈ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતા જરા વખત લાગે છે પણ કઠણ જલદી બંધાય છે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા જેવા કટકા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાઇવાળા બનાવે છે.

મેસુર ૨ જો.

સોજું ઘી શેર ૨, સોજી ચણાની દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, એળચીના દાણા તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥ બેઉ છુંદેલું.

સોના કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં એક પાશેર ધીને બરાબર કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી વવરો કરવો નહી પણ પોચોજ રેહને ઉતારીને ડાજે નહી માટે તુર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા પુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી બીજી સોજી તપેલીમાં ધીને કકડવા મુકવું. તેટલાં બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાપટ શીરો કરીને ઉંડી તપેલીમાં રેડી પાછું ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો લાકડાંનો ગોળ દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાંનો કટકો જડેલો હોય છે તેવા સોટા વડે અને તે નહી હોય તો પછી ચમચથી પાંચેક મીનીટ ધુંટયા કરીને પછી પેલું ચુલે મુકેલું ધી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તે ઉતારીને એક માણસે ચુલા ઉપરની આટાવાળી તપેલીમાં રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજાં માણસે ઝડપથી ધુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી તપેલીમાં ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમ ઉતારી પાડી મેસુર દોઢ ઇંચ જેટલો જાડો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા પુનચા યા કથરોટમાં રેડી દઇને ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલે છે તો પુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જાય છે. માટે તેમ થાય તો પુનચામાં નાખેલા મેસુરમાં ચમચ બોળીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ ધાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને એક બોરદુપરથી થોડ કટકા કાઢી લઇને પછી પુનચાને તે તરફથી જરા ઢળતો મુકવો, તેથી અંદર વધારાનું ધી હશે તે બધું પેલા ખાલી ભાગમાં એકઠું થશે તેને ચમચાથી કાઢી લેવું. આમ્મે મેસુર હીંદુ કનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવે છે. પણ મેસુર ઘેરમાં બેચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઇ શકશે નહી, દસ બાર વખત બનાવ્યા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરધીનાં ઇડાં ૧૨, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૰ાા, સોજી બદામની

બીજ નવટાંક, જાદા છુંદેલા એળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

આગ્યે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને બારીક છુંદવી. પછી ઘીને તાવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવું અને ઠંડું થાયને ખડાંને કોડીનાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી એ તથા ખાંડને ઘીમાં સારીકાની મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી સેજબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણુ થઇ બીલેને ઉતારી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન મેળીને પછી કાઢીને સોજી થાળાની વચમાં ઢગળો મુકી કાંસીયાનાં તળીયાવડે સફાઇથી એક ઇંચ જાદા થાપી મેસુર ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઠંડો થાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દાહડે પોચો રહે છે પણ બીજે દીને કઠણ થાય છે. એ મેસુર બે ત્રણ દીવસજ રેહશે.

મેસુર બદામનો.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું ઘી શેર ૦ાા, એળચી તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ાા, બદામ તળવા માટે સોજું સાધારણ ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. એક સાફ ચાળણી અથવા બેાયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. એક કલઇવાળા ખુનચામાં તેમજ કાંસીયાનાં તળીયાંને સોજા ઘીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આગ્યે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઢાઇ અથવા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સાધારણ ઘી પુરતુ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામી રંગ પકડે કે ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ બેાયાં યા ચાળણીમાં ઘી સુધાંજ બધું નાખવું અને ઘી બધું નીકળી જાય પછી કાઢીને બદામને કાઢી સોજા ધોતાં કપડાંથી બરાબર નુછીને ઉપર સેજબી ઘી વળગેલું રાખવું નહી. તે પછી પીતળની સાફ ખલમાં થોડી થોડી બદામ નાખીને

આટા જેવી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં છુંદેલી બદામને બરાબર મેળવ્યા પછી પેલું પોણો શેર સોજું ઘી નાખીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું પણ કઠણ જેવું થશે તો પછી વવરૂં થઇ જશે અને થપાશે નહી માટે સેજ કઠણ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને ઘી લગાડેલાં ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણોથી એક ઇંચ જેટલો જાડો મેસુર થાપવો. પછી ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે તવાથા-વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મજાહનો લાગે છે.

મેસુર માવાનો.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો બારીક આટો; સોજી ખાંડ; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા તાજો મોલો માવો દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦ાા, ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦ા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ઘણોજ સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. કેસરને સેકને પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને કોડી અથવા કાચનાં વાસણમાં ગોલાબમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અથવા ઘણી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ધીમે બળતે રીકો લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામને બરાબર મેળવીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ગોલાબ સાથની કેસર ભેગી ઘુટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને પાંચેક મીનીટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને ઘી લગાડેલા કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી પોણા ત્રણ ઇંચ જેટલો મેસુર જાડાઇથી થાપવો અને ઠંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૨ ચાળેલો સોજો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૧, સેજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછી કોરડું કરી ઘીને મોટી કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામને લાલ તળી કાઢીને પછી પસ્તાંને તળીને બેઉને છુંદવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરવો. થોડાં ઘીમાં માવાને સેજ રતાસપર તળીને કાઢી લેવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડપ નીકળે અને ઘેરા પીળા રંગનો થાય ત્યારે અંદર શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં બધું મેળીને ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી જાયફળ મેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાથી ગમે તેટલો જાદો મેસુર થાપવો અને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ મેસુર મજાહનો થાય છે. મેસુર મોલો પસંદ હોય તો પાશેરથી દોઢ પાશેર જેટલી ખાંડ ઓછી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સહેલી રીત.

કોઇ પણ જાતની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પહેલે કાંદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને પછી તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી તતરાવીયા બાદ તેમાં પાણી રેડવામાં આવે છે અને તેજ રીતે આએ ચોપડીમાં ખારૂં યા કોઇ પણ તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલી છે. પણ મોટા વરામાં ઘણું ખરૂં એ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગોસ્ત,

મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવું હોય તેને માટે જેટલો જોઇતો હોય તેટલો બધો સામાન લેવો અને મરઘી યા ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી તરકારીને પણ કાપીને પછી બધું ધોવું અને કાંદા કાપી આદુ લસણ છુંદી એ બધાંને કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં કાચુંજ ઘી તથા તેનાં પ્રમાણમાં નીમક ભેળીને પછી એ પકાવવાનું હોય તેનાં મીજાંન મુજબ પાણી રેડીને પકાવવા મુકવું અને જે વખતે તરકારી નાખવી હોય તે મુજબ માહે તે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ સાધારણ રીતે પકાવવાને મહેનત વધારે પડે છે પણ આએ રીતે પકાવવાનું સહેલ પડે છે અને તતરાવ્યાથી ગોસ્ત યા મરઘીનો કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થતું નથી અને એ પકવાંનનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. માદીનું ગોસ્ત ચરવામાં ઘણું સખત પડે છે અને તે ટેસ્ટમાં પણ સારૂં લાગતું નથી, માટે હમેશ નરનું કરષે પણ કુમળું ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરે છે અને ટેસ્ટમાં સરસ લાગે છે.

મોવડાંનો દારૂ સોજો કરવાની રીત.

સોજું પહેલી ધારનું એવડું મોવરૂં શેર ૫, સોજી મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૨, રોયલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, ખરી કસ્તુરીનાં દાણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ઉઢી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, મોસંબીની છાલ તથા દરાખને આઠ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી ઠંડો પડેને તેમાં બધો સામાન ભેળીને બાટલીઓમાં દારૂ ભરવો.

મોહન થાળ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧।।, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧, જાદેઃ ચણાનો આટો રતલ ૦।।, બદામની સોજી બીજ તથા ભાંજેલા નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨।।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।,

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાદું છુંદવું. પછી પાંચ તોળા ઘી તથા અડધો પાશેર દુધને જુદું જુદું ગરમ કરીને પછી બેઉને ભેળીને આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી બધો આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડા રાખવા નહી. કેસરને સેકી બારીક વાટીને ખાંડમાં અડધો શેર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ કેસર ભેળવી. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ઘી કકડાવી તેમાં આટો નાખીને તળવા માડવો પણ તળતી વેળા બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર અંદર છાંટયા કરવું અને લાલ થાયને ઉતારી અંદર શીરો રેડી બાકીનો બધો સામાન અંદર મેળવી એકરસ કરી કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ઉંડા ખુનચામ નાખી બે ઇંચ જાદો થાપવો અને ઠરેને ઉપર ઘી હોય તે કાઢી નાખીને પછી ચોરસ કટકા કાપવા. શીરો ઘણોજ ટાઇટ કરવો નહી. કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે ઠરી જઇને શીરાનું જુદું જાદું પડ બંધાય છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં.

કાંદા શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક તોળેલું શેર ૦ા, નીમક તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦ા, સુકું લસણ તોળો ૦ા, મોટાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં ૮, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩.

એક નાળીયેરને ખમણીને તેનું પોણો શેર દુધ કોડીનાં બોલમાં કાઢીને તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને તેને ધોવી. કાંદાને છોલવા, વેંગણાંને સોજાં ધોઇ છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં. પછી બીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં બરાબર ભરવો અને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં બધાં વેંગણાં મુકી મસાલો વધ્યો હોય તો તે ઉપરથી મેલીને દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરૂં રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીંગારે રાખવું અને વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. 'તેલ

પસંદ હોય નહી તો ઘી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે ખાવામાં સારા લાગે છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં ૨ જાં.

કાંદા શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, ઘી તથા સોજુ મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદ; આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦ા, શાહજીરૂં વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, મોટાં લાંબાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

એક પાશેર પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લેવું. આદુ લસણને છોલી, જીરૂં, મરચાં તથા પાશેર કાંદાને છોલી એ સઘળું સાથે બારીક પીસ્વું. ગમે તો વેંગણાંને છોલીને અથવા છાલ સાથેજ ઉપર પહેલાં રવૈયાંમાં લખ્યું છે તે મુજબ વળગેલી ચાર ચીરમાં કાપીને પછી બાફવાં. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા કાંદાને છોલી ફુંદનાં પાડાને ભુકા જેવા કાપી કલાઇ ભરેલા પાટીવામાં ઘી તથા તેલ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદાને તળીને માહે મસાલો નાખી તેને તળી નીમક નાખી અંદર બાફેલાં વેંગણાં મુકી આમલીનું ડોહરૂં રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધુંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું.

રવૈયાં વેંગણાંના ૩ જાં.

તદન બીયાં વગરનાં વજનમાં એક શેરનાં ચાર ચઢે તેટલાં નાનાં વેંગણાં (અને તોળેલાં શેર ૨, કાંદા રતલ ૦ા, ઘી શેર ૦ા, સોજો સફેદ સુકો કુટો તોળા ૫, સોજી ચાચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, સોજો ગોળ તોળા ૨ાા, સોજુ મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, જીરૂં તથા દળેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

આમલીને સાફ કરવી. ગોળમાંનો કચરો કાઢવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવાં લસણને છોલવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા. કુટાને ચુંટી સોજો ધોઇને માહેલું પાણી નીચવીને કાઢી

નાખવું. જીરાંને ચુંટવું. પછી એ બધા સામાનને કુદા સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં બે ચમચી નીમક મેળવું. પછી વેંગણાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી છરીવડે ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખવાં અને પીસેલા સામાનના આઠ ભાગ કરી એકેક વેંગણાંમાં એકેક ભાગ ભરી તે બાહેર નીકળે નહી માટે હેઠેથી ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા વીંટાળીને બાંધી લેવાં. ત્યારબાદ એ બધાં વેંગણાં પાશે પાશે મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં તેલ નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડેને અંદર ઘી નાખી બધું બરાબર કકડેને તેમાં પાશે પાશે વેંગણાં મુકીને ઉંધાડુંજ રાખવું. પણ હેઠે વળગે નહી માટે થોડી થોડી વારે ચમચથી વેંગણાંને જરા ખસડેવાં અને હેઠેનું પડ બરાબર તળાને ફેરવી નાખી બીજુ પડ એમજ થાવને એક પાશેર પાણી રેડી બાકી રહેલું એક ચમચી નીમક ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વેંગણાંને ફેરવવા અને બધું પાણી બળીને બરાબર ધીપર આવેને ઉતારી ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવું. પીસેલા સામાનને ચાખી જોવા અને તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબનો ખટાસ થયો નહી હોય તો બીજી જરા આમલીને બારીક પીસીને માહે મેળવીને પછી વેંગણાંમાં ભરવું એ વેંગણાં ઠંડાં થયા પછી પાછાં ગરમ કરીને ખાવાને સારાં લાગતાં નથી માટે ખાવાના વખતસર બરાબર તૈયાર થાય તેમ પકાવવાં. તેલ વધારે પસંદ નહી હોય તો તે જરા ઓછું લઇ તેને ભાગનું ઘી વધારે લેવું.

રવો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પહેલાં નબરનો સોજો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧॥।, ચીનાઇ ચવચવના મુરબાના અથવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા રતલ ०॥।, સોજી બદામની બીજ શેર ०॥।, કરંટ દરાખ શેર ०।, એળચાના દાણા તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ०॥।, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણો સેાજો ગેલાબ પાશેર ०॥.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. કરંટને પણ સોજી કરીને એમજ ધોવી. એળચી જાયફળને

ઘુંટવું. પછી રવો બનાવીને કાઢયા પછી જો તળેલી બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવી હોય તો ઘીને સોજા કલઈવાળા પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પાશેર બદામની સ્લાઇસિ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેજ ફીકો બદામી રંગ થાય કે તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી બદામને જલદી ચમચે કાઢી લેવી. કારણ કકડતાં ઘીમાં વધુ વાર રહેતાં રતાસ પકડે છે. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ઘી ગરમ થાયને બધી દરાખ નાખી પોચી જેવી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજી તપેલીમાં એક શેર દુધને કકડાવવું અને બાકીનાંમાં ખાંડ પીગળાવી બીજી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેને બે કકરા પાડી એ બેઉ દુધને ગરમ રાખવા ધંગારે રાખવું. પછી ઘીની તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તે કકડેને માહે રવો નાખી બોરદુ ઉપર લાગીને સેજબી રતાસ પકડે નહી માટે ધીમી આંચે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફીકા બદામી રંગનો થાય અને ઘીમાં પરપોટા આવે ત્યારે પેલું ગરમ કીધેલું એક શેર મોલું દુધ એક માણુસે રવામાં રેડવું અને જરાબી હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણુસે ઘુંટયા કરવું અને દુધ સોસઈ રવો બીલીને ઘટ થાય ત્યારે પેલાં ગરમ મીઠાં દુધમાંથી આડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે આડધું દુધ રેડયા પછી માહે બધી બદામની કાચી સ્લાઇસ નાખી થોડે વારે મુરબ્બાના કટકા તથા આડધી દરાખ નાખી બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી એમજ રેડયા કરવું. પણ બળતું ધીમુંજ રાખવું અને રવો ઘટ થાયને ઉતારવો, પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખીને ઉતાર્યા પછી તે ઘટ થાય છે માટે તેવો નરમ પસંદ હોય તો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો લાગે છે. ઉતારતી વેળા ઍસેન્સ, ગોલાબ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. વૅનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે પણ તેથી રવો તદનજ સફેદ દુધ જેવો રહેતો નથી. રવાને કાઢયા પછી તળેલી બદામ તથા બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવવી. તળેલા સ્લાઇસનાં કરતાં પછી ઉપર પણ કાચીજ સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગે છે. પુડીંગ માટે એ રવો બનાવવો હોય તો તેને ઢીળોજ રાખવો અને તેમાં બધી કાચી બદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ નાખ્યાથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ વળી ત્રણ શેર દુધનો રવો

પણ થઇ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ઓછી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભેળવાની બદામની સ્લાઇસ એકદમ ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગે છે.

રવો ૨ જો.

સોજું ચોખ્ખું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીલનો પહેલાં નંબરનો સફેદ બારીક રવો રતલ ૧, કીસ્ટેલાઇજ્ડ ફુટના અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, કરંટદરાખ શેર ૦ા, ઘણોજ સોજો ગોલાબ વાઇનગ્લાસ ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, એળચીના દાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦ાા.

ઉપર પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસ કાપી એને તથા દરાખને ધોઇ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ ઘી કકડાવીને એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢી ઘીને ઠંડું કરવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો એ બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળીને જરા પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં પેલું ઠંડું થયલું બધું ઘી નાખી ચુલે ધગધગતે ઇંગારે મુકી ચમચથી ઘુંટયા કરી જરાબી ગાંગડો થવા દેવો નહી. વીસેક મીનીટ એમ રાખ્યા પછી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગાર ઓછા કરવા અને થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવો અને સીજેને ઉપરથી પેલો પતળો માવો રેડી ચમચથી ભેળવીને પાછું ઢાંકી પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ રવો કરી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાકીનો સામાન ભેળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ ઓછી લેવી.

રવો ૩ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ાા, મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો જાદા રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ

શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, ભેળ વગરનુ સોજુ તાજું દુધ શેર ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઈંટ ૦॥.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ સ્લાઇસને કકરી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ રવો નાખી તેને બદામી રંગનો તળીને માહે દુધને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચમચથી બધું બરાબર એકરસ કરી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેને એક બોગદુ પરથી જરા અળગું રાખી સેજ ઇંગારે રાખવુ અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર બધા ગોલાબને ફ તો રેડી પાછું ઢાંકણ ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને જોવું અને ખાંડનું પાણી બળી રવો ઘટ થયલો લાગે તે તુર્ત ઉતારવું. પણ તેમ થયલું નહી હોય તે એ પ્રમાણે થાયને ઉતરી જાયફળ એળચી ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

મીલનો બીજા નંબરનો સોજો જાદો રવો રતલ ૧, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧। તથા જાયફળ તોળો ૦॥।, ભેળ વગરનું સોજુ તાજું દુધ શેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એ ભરેલો આડધો પાશેર, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવુ. આ એ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડધીને આખીજ રાખવી અને આડધીની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી એ બેઉને જુદી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. એક સાફ બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકવું. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર આખી બદામ નાખી આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને ઘી સુધાંજ બોયાંમાં નાખી દઇ ઠંડી થાયને સોજી ખલમાં છુંદવી, પછી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને માહે સ્લાઇસ નાખી શીકી બદામી થાયને એમજ તુર્ત બોયાંમાં નાખવી અને અંદરથી નીકળેલાં બધાં ઘીને પાછું પાટીયામાં રેડી ચુલે મુકી ખુબ તરેહ કકડીને ધુંમાડો

નીકળે ત્યારે ઉતારી પાડીને માહે રવો નાંખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાય ત્યારે એક માણસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવું અને સેજબી ગાંગડો થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજા માણસે ઘુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થવા આવેને ઇગારે રાખીને ઘુંટયા કરી કઠણ થવા આવે ત્યારે ગોલાબ રેડી છુંદેલી બદામને બરાબર ભેળીને ઉતારવું. પછી વૅનીલા ભેળીને રવો કાઢી ઉપર એળચી જાયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ગમે તેટલી ઓછી નાખવી. ગમે તો ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા પોણો રતલ પણ માહે ભેળવા.

રવો ૫ મો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૭, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીસરનો પહેલાં નંબર ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।।।, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦।।।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે ભરેલો અડધો પાશેર, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલીને કાગજ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘીઇને કોરડી કરવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળવું. પછી સોજા મોટા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘણું કકડાવવું નહી પણ બધું ઘી બરાબર તવાયને અંદર રવો નાખી કલઇ ભરેલી સોજી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવો નહી અને બદામી રંગનો થાયને અંદર દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવીને ગાંગડા થવા દેવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે ઘુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ નાખતાં જવું અને માહે ગાંગડા વળે નહી માટે બીજા માણસે ઘુંટયાજ કરવું અને રવો જરા ઢીળો જેવો થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળીને કાઢવો. કોઇને મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો પોતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ઓછી લેવી.

રવો ઇંડાંનો.

ઘઉંનો બારીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, તદન તાજાં ઈંડાં ૮, સોજું ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ત્રણ કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડવા મુકી માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને થોભ્યા વગર જલદીથી કાઢી લઇને દરાખ નાખવી અને તે ફુળેને ઉતારી પાડી ચમચથી એને પણ કાઢીને બદામમાં નાખવી. પછી રવાને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં અડધો શેર ઘીને બરાબર મેળવી પોચો નહી પણ વણાય તેટલો કઠણ રવો ઠંડાં પાણીથી બાંધીને સારીકાની ગુંદવો. ત્યાર બાદ એના સફાઇદાર છ ગોળા કરી જુદી જુદી એકેક રોટલી પોણી ઇંચ જેટલી જાડી વણતાં જવું અને સાફ લોઢીને ધીંગારે મેલી તેની ઉપર જરા જરા ઘી નાખી હેઠેનું પડ જરા ભુંજાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને અવારનવાર રોટલીને ફેરવ્યા કરી મજાહની નરમ બદામી રંગની થાયને કાઢી લેવી. કકરી પોપડી થાય તેમ ભુંજવી નહી. તે પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને બેઉ હથેલીવડે ભાંજી ભુકો કરીને બધો રવો છુટો કરવો. જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી એ રીતે બધી રોટલીનો ભુકો થાય પછી તેને તોળવી અને તેનાંજ વજન જેટલી સોજી ખાંડનો તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મજાહનો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી શીરો તદનજ ઠંડો થાયને તેમાં બરાબર ભેળી બદામ તળેલાં ઘીમાંથી ૦ા રતલ એમાં નાખી રોટલીનો ભુકો છેલ્લે મેળવીને ધીમે બળતે મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટવા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ રવો ઘેરા ક્રીમ રંગનો મજાહનો થાય છે

રવો પાંઉનો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૩, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ના, તદન સફેદ પાંઉનો ગર રતલ ૦ા, ચીનાઇ

ચમચમના મુરબ્બાના અથવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, સેાજું ઘી તથા કરંટદરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તેાળેા ૦।।।, જાયફળ ૧, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસેન્સ નાનેા ચમચેા ૧।।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છેાલી ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપીને ધેાવી. કરંટને ધેાઇ નુછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં નરમ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સેાજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં બે ત્રણ કલાક પાંઉના ગરને ભીનવી રાખ્યા પછી પાંઉનેા જરાબી કટકેા રહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને દુધમાં સારીકાની મેળવીને માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવે ત્યારે દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ ઠંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાય છે. ઉતાર્યા પછી બાકીનેા બધેા સામાન ભેળવેા. ગમે તેા ખાંડ નવટાંક વધારે લેવી. એ રવેા મજાહનેા લાગે છે.

રવેા ભુંજીને છુંદેલા ચેાખાનેા.

જીરા સાલ ચેાખાને કપડાંથી નુછી કુંડેા કાઢીને પછી ઠીકરાં ઉપર ફીકા ક્રીમ રંગના કકરા ભુંજી છુંદાને તારની ચાળણીથી ચાળા ઝીણા રવા જેવા કરીને તે એક રતલ લેવા અને આએ ચેાપડીમાં રવેા પહેલેા છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બીજો બધેા સામાન તથા સાત શેર દુધ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ એનેા રવેા બનાવવેા, પણ એ ચેાખાના રવાને તેમાં લખ્યા મુજબ ઘીમાં તળવેા નહી. આમથેા એમજ રાધવેા.

રવેા સસ્તેા.

સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨।।, મીલનેા બીજા નંબરનેા ઘઉંનેા જાદેા રવેા તથા સેાજું ઘી દરેક શેર ૧, કરંટદરાખ શેર ૦।।, બદામની બીજ નવટાંક, એળચીના દાણા તેાળેા ૧, જાયફળ તેાળેા ૦।।, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬.

બદામને છેાલીને ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. પછી સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કરંટને તળીને

કાઢી લઇ રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળી તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખીને ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઢાંકણું ઢાંકી બળતું વધારી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો ફુલીને કકણ થાયને દુધ ભેળવું, પછી તે સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બરાબર પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ્ટ થાયને ઉપ થી ગોલાબ નાખી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. તે પછી બદામની સ્લાઈસ તથા દરાખ બેઉ થોડું જુદું રાખીને બાકીનું એ બધું તથા એળચી જાયફળ રવામાં ભેળીને પછી રવાને કાઢી ઉપરથી પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ રવો ખીલીને વધારે થાય છે. અને સારો લાગે છે. જરા મોળો રવો પસંદ હોય તો ખાંડ જરા ઓછી નાખવી.

રવો સુકાં પાંઉનાં ક્રીમ એટલે ક્રમબ્સનો.

થોડા પાંઉની કાતરીઓને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં અથવા પત્રાંની રકેબીમાં ધીમે ઇંગારે કરી પણ સફેદ ભુરી બારીક છુંદી તારની ચાળણથી ચાળીને એ પાંઉનું ક્રમ્બસ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક ક્રીમ કહે છે તેને ઝીણા રવા જેવું એક રતલ લેવું. પછી બાકીનો બીજો બધો સામાન આએ વીવીધ વાંનીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ રવાને બદલે એ ક્રીમનો રવો બનાવવો પણ એને રવાની કાની ઘીમાં તળવું નહી, કાચાંનોજ બનાવવો.

રસ્ક.

ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકા કીધેલા મીલનાં પહેલાં નંબરના ઘઉંના બે રતલ આટાને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને રસ્ક મીઠાં બનાવવાં હોય તો અડધો શેર છુંદેલી ખાંડ ભેળવી. પછી ગરમ કીધેલા એક પાશેર દુધમાં ૦। રતલ સોજું માખણ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં છ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને તેમાં પદરખાંનાંનું તાજું ખમીર ભરેલું અડધો પાશેર મેળવીને તે આટામાં રેડીને પછી એ મેળવણી એક તદન કલાઇ ભરેલા ખુનચામાં

કાઢી આટાને મસળીને બાંધીને તેની ઉપર ધોવું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે ઉંફમાં રાખવુ અને ખમીર ચઢે પછી હલકે હાથે જરા ગુંદીને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી આટાની આએ મેળવણાને મોટા સંત્રા જેટલી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકવી અને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને રસ્કને સરખા બે ભાગમાં કાપી વચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજાવા માટે પાછાં ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં. બીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોય તો એક પાશેર દુધને ગરમ કરીને તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર ભેળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક મેળવી એક બોલમાં બધુ ભરીને તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર ભેળેલું દુધ રેડી ૦। રતલ માખણુ મેળવીને ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને માહે પરપોટા આવે ત્યારે હાથને વળગે નહી ત્યાં સુધી હલકે હાથે મસળીને પાછું ઢાંકી મુકવુ. પછી આટાની સપાટીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે એ મેળવણાના છ ઇંચ લાંબાં અને બે ઇંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલાં પત્રામાં જરા છુટાં મુકી થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવા. એ રસ્ક ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણા તોળાને હીસાબે લેવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો.

ચાવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો રસ બનાવવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો વધારે જોઇતો હોય તે મુજબ તેમાં કાંદા, આદુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખવું પણ મરઘી ગોસ્ત તો તેટલુંજ લેવુ અને જીરૂં નાખ્યા વગર ગોસ્ત વા મરઘી ખારૂં પકાવવુ.

૨૧ ગોસ્ત અથવા મરઘાનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજુ નરનું કુમળુ ફલે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દળેલી હળદ તથા ચોખાનો

આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડાં લઈ એને તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને લાકડાંની ખલમાં છુંદવું અથવા પીસવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને લુકા જેવા કાપી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે આટો તથા બધો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી માહે ગોસ્ત; નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓ નાખી બે ભાગ કાતરીઓને પાણીમાંજ રહેવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું, પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમચ તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર નાખેલા પટેટાને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બે ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળા રસ મજાહનો ઘાડો થઇ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને ઢાંકણ કાઢી નાખી થોડીવાર ધુંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને ચાવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોય તો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેનાં બબે ફાડચાં કાપી પેલી બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને નાખ્યા પછી બધું નરમ થાય ત્યારે એ કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક હાફહાઉલના કટકાનો પણ રસ બનાવવો.

રસ માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરઘીનો.

તાજા છમણા યા રામસની કટકી અથવા બોઇ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧॥, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ০॥।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળો ૧॥, લસણ તોળો ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર

નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં ગરમ પાણી પોણો શેર લઇ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. લસણને છોલી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં સાથે બાકીના એક ભાગ નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળી ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી ઘીમાંથી બધો કાઢી લેવો અને ઠંડો થાયને હલકે હાથે પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક પીસવો. પછી ઘીવાળા તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા હળદ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે પીસેલો કાંદો તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી અંદર માછલી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી એક જોશ આવેને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગ્રેવી વગરની ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તનો રસ પણ ઉપર મુજબનો સામાન લઇને એજ રીતે પણ માછલીને બદલે એ ગોસ્ત યા મરઘી નાખીને પકાવવો.

રાઈ ચઢાવેલી.

અચાર માટે રાઇ ચઢાવવી હોય તો ખપ મુજબ સોજી ભેળ વગરની રાઇ લેવી અને તેને કોડીનાં મોટાં ઉંડાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજો સરકો થોડો ભેળીને જરા ઘટ કરી તેની ઝેન લાગાથી આંખ્યોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાતી રાઇને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને તેમાં ટેસ્ટ માટે સેજ નીમક ભેળવું, તેમજ સૅન્ડવીચીજ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઇતું.

બીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીને ફીધા પછી ડીચકું કાપીને કાઢી નાખ્યા બાદ છોલીને તેનાં ઘણાંજ પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરક કાપવો યા છોલીયા પછી આખી કાકડીને ખમણવી. પછી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો દળેલી વેલાતી રાઇને ઉપર રાઈ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ ઢીળા જેવી ચઢાવીને તેમાં પાણી વગરનું કડણ દહી એક પાશેર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને પછી એમાં ખમણેલી કાકડી, વેફર અથવા વરક ભેળવો. કેળાંનું રાઇતું કરવું હોય તો વસઇનાં મોટાં પાકાં ત્રણ ચાર કેળાંને છોલીને તેની ઘણીજ પતળી ગોળ કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ કાકડીને બદલે એ કેળાંનું ઉપલીજ રીતે રાઇતું કરવું. સોજી ખારક, ખજુર, સુકી મોટી કાળી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળાયેરનું રાઇતું કરવું હોય તો ખારક, ખજુર અથવા કાળી દરાખ જે હોય તેને ધોઇને ઠરીયા કાઢી કોરડું કરવું. અને તેના ઝીણા કટકા કાપવા, પણ કીસમીસને ધોઇ કોરડી કરીને આખીજ રાખવી અને નાળાયેર હોય તો તેને બારીક ખમણવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબ રાઇ ચઢાવી તેમાં દહી ભેળાને પછી એ ચાર મેવામાંનું જે એક હોય તે અથવા ખમણેલું નાળીયેર હોય તો તે માહે ઘટે તેટલું મેળવવું. રાઇતું પીળા રંગનું બનાવવું હોય તો રાઇતાંની મેળવણીમાં બે ત્રણ ચમચી જેટલી દળેલી હળદ મેળવી. રાઇતું ખાવાની થોડો વખત અગાઉ બનાવી કોડીનાં વાસણ ભરીને ઢાંકી રાખવું.

રાજબૅરી ક્રીમ આઇસ.

સોજી રાજબૅરી જામ રતલ ૦ા, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળો ૧, આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ ખપ મુજબ.

ઘણાંજ બારીક આંધરાંની તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઇ બીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલ્કને બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મેળવી આટાને ચાળીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી

તેમાં પાણીમાં ભેળેલું મીઠ્ઠ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી ચુલે મેલી પાંચ મીનીટ ધુંઢીને ઉતારવું. પછી જરા ઠંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી ફીકા ગોલાબી રંગની થાય તેટલો રંગ ભેળવો. પછી તદન ઠંડું થાય ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા મુકવું અને કીનારી ઉપર બંધાતી પોપડીને અવારનવાર કાઢીને માહે મેળવ્યા કરી મજાહનું કઠણ જમાવવું.

રાજબૅરી ડ્રૉપ્સ.

થોડી પાકી રાજબૅરી લેવી અને તેને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી જુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢવાં. પછી બધીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને સોજા ફલૅનલના કટકામાં થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળી અડધો રતલ થાય તો તેને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજ પણ ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં રેડી માહે ધણી સોજી ખાંડ ૦। રતલ ભેળી ધંગારે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી બંધાય તેવું ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાબીઓમાં છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકીને તડકે સુકવવા.

રાજબૅરી બ્રૅંડી.

સોજી તાજી ચાર રતલ રાજબૅરીને ઉપર રાજબૅરી ડ્રૉપ્સમાં લખ્યા મુજબ સાફ કરી મોટાં કોડીનાં ચપટ ઢાંકણવાળાં વાસણ યા બરણીમાં ત્રણ બાટલી બ્રૅંડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખવી. તે પછી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ટેસ્ટ મુજબ રાજબૅરી સાથના બ્રૅંડીમાં એ ભેળી ટેસ્ટ માટે ગમે તો તજ તથા લવંગનું અસૅન્સ સેજ નાખીને પછી ગાળીને બ્રૅંડી બાટલીઓમાં ભરવો.

રાજબૅરી વીનીગર.

સોજી તાજી રાજબૅરી રતલ ૨॥, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, બારીક દળેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

રાજબૅરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીની ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નામી ચપટ ઢાંકીને ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જૅલી બૅગ યા જાડી સોજી ફલૅનલના કટકામાં નાખી ભચડયા વગર એમજ હેઠે એક સોજું કોડીનું વાસણુ મેલીને તેમાં હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાઇંટ રસમાં એક રતલને હીસાબે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડને એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં એ રસ ભેળી ધીમે બળતે દસ મીનીટ ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા પછી ઉતારવું અને ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. જ્યારે પીવો હોય ત્યારે આઇસનાં ઠંડાં પાણી યા સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભેળીને પીવો.

રાજબૅરી સ્પંજ.

ગરમ કીધેલું સોજું દુધ પાશેર ૧।।, રાજબૅરી જૅલી રતલ ૦।।, દેરીની દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧।।, સ્વીનબૅાર્નનું અથવા બીજા કોઇ મેકરનું સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

એક તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસ નાખી તે ભીનાય તેટલું રોજ પાણી રેડી ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને પીગળેને ઉતારી તેમાં બધો સામાન ભેળી કડણુ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી સુલટે હાથે એકજ તરફથી કફ ચઢાવવો, તે પછી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું. ઘણી ઠંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાબરી.

નવાં સુકાં સીંગોડાં; નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજું માખણુનું ઘી; છુંદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક પાઉદર; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કપડાંથી લુછીને કોરડું કરવું. પછી એ મેવો તથા ચાર જાતનાં મગજને ઘીમાં જુદું જુદું તળીને પીતળની ખલમાં બારીક

છુંદી બધું એકઠું ભેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખવું. સાંગેાડાંને બારીક છુંદી કપડાંથી ચાળીને જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરેાજ સહવારના તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી બધું મળીને ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા (ડૅજર્ટસ્પુન,) સીંગેાડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સુંઠનેા પાઉડર સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ એક કલઇ ભરેલી સેાજી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સેાજુ તાજું ચેાખ્ખું દુધ એક પાશેરને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ચુલે મુકવું અને બે કકર પડેને ઉતારીને નરને કેાથે પીવું.

રાબરી ૨ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦ા, ચારેાળી; ખસખસ; સુંઠ; કાકડી; કેાહેાળું; દાધી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦|, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તેાળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળીને છેાલી ધેાઇ તદન કેારડું કરીને પીતળની સેાજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણુથી ચાળવું. મગજને ચુંટીને બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદીને જુદું રાખવું. પછી એ બધા સામાનને સાથે ભેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરેાજ સહવારનાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા એમાંથી લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સેાજુ ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ દેાઢ પાશેર બરાબર મેળવી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ ભેળી એળચી તથા જાવંત્રી જરા નાખીને એ રાબરી ઠંડીના દીવસમાં સહવારનાં પીવી.

રાબરી ૩ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; ચારેાળી; ખસખસ; દેાધી; કેાહેાળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦|, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સેાજી મેદા સુંઠ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તેાળા ૩, ઉજળાં મરી તથા

સુરીજન દરેક તેાળા ૨, બારીક છુંદલાં લવંગ તેાળેા ૧।।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૧.

એળચી જાયફળને સાથે છુંદવું અને ઘઉંના દુધને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જુદું જુદું ભરી મુકવું. પછી મેવાને છોલી ધેાઇ નુછીને તદન કોરડું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, સુરીજન તથા પીપળી મુળને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને એ સઘળું તથા લવંગ બધું સાથે ભેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરેાજ સહવારનાં રાબરી બનાવતી વેળા એ ભેળેલા ભુકામાંથી દેાઢથી બે તોળા જેટલેા લઇ તેને એટલાંજ સેાજા માખણનાં ઘીમાં નાની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બદામી રંગનેા તળી છુંદેલું ઘઉંનું દુધ ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચીને દેાઢ પાશેર ઠંડાં દુધ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલા સામાનમાં મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટીને ઉતાર્યા પછી જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવું.

રીબૅંડ વેફર.

મોટાં તાજાં બે લીંબુ લેવાં અને તેની ઉપરની પીળી છાલ ઘસાઇ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લેાફશુગરના કટકાને ઘસીને પછી બારીક પાઉડર જેવી છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઇને તેની સાથે ઘઉંનેા સુપરફાઇન આટેા પેાણેા રતલ ભેળવેા. પછી તાજાં નવ ઇંડાની દાળન ખાવાના કાટાવા ખુબ તરેહ દેાહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને ખપતું ખપતું ખાંડ ભેળેલા આટામાં મેળવીને આટેા બાંધીને તેને સફાઇથી બેઆનીની ફીનારી જેટલું ઘણુંજ પતળું વણવું અને તંબલરની ઘણી પતળી ફીનારીવડે એ વેફર કાપવાં. ત્યાર બાદ ભુંજવાનાં પત્રાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં મેળવાં અને અડધાં ભુંજાય ત્યારે કાઢીને આંગળીની ઉપર ગેાળ વીટાળીને ઉપરથી સેરવીને કાઢી લઇ એ રીતે વીટાળલાં વેફરને પાછાં ભુંજવા માટે ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુંજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઇશે.

રૂબી અંદર સ્નો.

સોજા ૦। રતલ તાપીયોકાને સોજા ધોઈ કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી, એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન કઠણ થાયને અડધા પૉટ જેટલી રેંડ કરંટ જૅલીને અંદર ભેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાબીમાં રેડી તદન ઠંડું અને કઠણ થાયને આએ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તે બનાવીને એની ઉપર ઢગળો કરવો અથવા આએજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ બે તાજાં ઇડાંની સફેદી બનાવીને તે મુકવી.

રોજ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા રંગ આઇસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાબીને જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ મેળવીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો થાયને ઉતારીને રકાબીઓમાં છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકવા અને બંધાયને કાઢવા.

રોજ બ્રૅંડી.

સોજા તાજા ખુશબોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓને એક સાફ બાટલીમાં પેહલે ભરીને પછી હલાવવી, તેથી બધી પાદડીઓ હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર બ્રૅંડી ભરીને ચપટ બુચ મારવો અને પંદર દીવસ પછી ઉઘેડીને બ્રૅંડીને ગાળવો.

રોટ. (મુસલમાન લોકની મીઠાઇ.)

સોજો બારીક રવો; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી સફેદ મેદો ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સુંટેલી ખસખસ તોળો ૦॥।, તાજાં ઇડાં ૧૨.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. બનતાં સુધી કોડીનાં ઘણાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ઘી તથા ખાંડ નાખી હથેલીવડે ખુબ તરેહ મથીને પતળું સફેદ કરવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને માહે મથીને તે બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો રવો નાખતાં જઇ સારીકાની ભેળીને પછી મેવા તથા એળચી જાયફળ મેળવી કલઇ ભરેલા થાળા અથવા કથરોટ જેમાં દોઢ ઇંચ જેટલું જાડું રેડાય તેવું લઇ તેને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડી થાળાને જરા થોકીને ઉપરથી સરખું કરીને પછી ઉપર ખસખસ છાંટીને ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું. એ મીઠાઇ મજાહની લાગે છે. ખસખસ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. થોડું હોય તો પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ નાની થાળીમાં ભરીને પણ ભુંજાય છે.

રોટલી ખીમાની.

સોજું નકી ગોસ્ત અડવો રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ધોઇને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો ખીમો છુંદવો. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલી રીતે બનાવવાનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં બધો અડધોજ સામાન લેવો અને ઘી નવટાંકજ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ખીમો રાંધી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એમાં ઉપરથી તળેલા કાંદા તથા બદામ દરાખ નાખવું નહી. ત્યાર બાદ મીલના પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લેવો અને તેને એક કલઇ ભરેલા ખુનચામાં આળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સોજું કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબતરેહ ગુંદી તણાય ત્યારે ટુટે નહી એટલો બધો ચીવટ કરીને તેનો ગોળો કરી બે ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા અને તેને એવાજ આટામાં રોળીને તેમાંથી બે ગોળાને પાટીયાંની યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સારો નાખીને તેની ઉપર

બેઉને જુદા જુદા ઘણાજ પતળા અને એકસરખા લંબચોરસ વણીને તેમાંના એકની ઉપર છરીવડે ઘીનું પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવી પેલા વણેલા બીજા કટકાને તેની ઉપર સફાઇથી સરખો મેલી સાટો છાંટીને અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી એક સરખો પતળો લંબચોરસ વણવો. તે પછી પેલા તૈયાર કીધેલા ખીમાના સરખા છ ભાગ કરી એ વણેલા આટાના કટકાને છરીવડે આડો બે ભાગમાં કાપીને તેના એક સરખા સમચોરસ પતળા કટકા થાય તેમ ફેરવી ફેરવીને વણ્યા પછી એ એક કટકાની વચમાં ખીમાનો એક ભાગ મુકવો અને તેની ફરતી ચારે બોરદુપરની બધી જગ્યા એક તસુ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંની બધી રોટલીની ઉપર ખીમાને સફાઇથી હાથવડે એકસરખી જાદાઇમાં પાંથરવો અને પેલી એક ઇંચ ખાલી રાખેલી જગ્યાની ઉપર બરાબર પાણી લગાડીને પછી પેલા વણેલા બીજા કટકાને ખીમાવાળા કટકાની ચારે બોરદુની કીનારીની સાથે સરખો ચપટ વળગાવી લઇ અંદરથી ખીમો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સંભાળીને ફેરવી હલકે હાથે સમચોરસ રોટલી વણી એકવાર પાછી રોટલીને ફેરવીને જરા વણ્યા પછી રોટલીને સરખી સમચોરસ કરવા માટે ચારે તરફની ફરતી કીનારીને છરીવડે ઘણી સફાઇથી સેજ કાપીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ સોજી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં એક ચમચો ભરીને ઘી નાખી તે કકડે ત્યારે માહે વણેલી રોટલીને ચુંથાય નહી તેમ વચમાં સરખી મુકવી અને હેઠેનું પડ સેજ તળાય ત્યારે ભાગે નહી તેમ તવાથાવડે અળગી કરીને જરા ખસેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું થાયને મોટા તવાથાવડે ફેરવી નાખી માહે બીજું જરા ઘી નાખીને ફીકા બદામી રંગની પણ મજાહની ચરેલી તળાયને કાઢી લેવી અને બેઉ પડ જો કકરાં થયલાં હોય તો તેની ઉપર સોજું ઘી જરા ચોપડવું, તેથી રોટલી મજાહની નરમ થશે. તે પછી લોઢીને ચુલાપરથી ઉતારી પાડી એજ રીતે બીજી રોટલી વણીને તળવી. પણ જો બે માણસ હોય તો એક રોટલી વણવી અને બીજાએ તળવી. તેમ કીધાથી વખત ભાગશે નહી. સોજાં એવી સાથનાં પકાવેલાં પટેટાનાં ગોસ્તની સાથે એ રોટલીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડેલી સારી લાગતી નથી. પણ કદાચ ઠંડી થયલી હોય તો ખાતી વખત પાછી ગરમ કરવી.

રોટલી ધઉંની તળેલી.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં ફુરા રોટલી બનાવવા લખેલી છે તેવી રોટલી બનાવવી. પછી તેને ભુંજવાને બદલે લોઢીની ઉપર જરા ઘી કકડાવીને તેમાં રોટલીના બેઉ પડ તળવાં. એ રોટલી વધારે સારી બનાવવી હોય તો રવો તથા મેદો બેઉ સરખે ભાગે લઈને તેની ફુરા રોટલી વણવી અને ખપ જોગાં તાજાં ઇડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડીને પછી એજ રીતે એને લોઢીની ઉપર ધીમે બળતે ઘીમાં તળવા મુકવી અને એક પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોય તો તળીયા પછી કાઢીને તેનાં એક પડની ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ધઉંની તાડીમાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધરનો દળેલો ધઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ધઉંનો ગગરો આટો આવેછે તે બેમાંનો એક જાતનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ માહે વાટેલું નીમક તથા ઘી મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજી ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેનો મોટો એક ચપટો ગોળો કરીને બેથી ઉઢી કલાક ઉંકમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી આટાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી કરવી અથવા તેમાં ફુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ ભુંજીને કાઢયા પછી તેમજ ખંખેરી પડ છુટાં પાડી ઘી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે.

રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવેલી.

બનતાં સુધી ધઉંની રોટલી બનાવવામાં આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ધરનો દળેલો ધઉંનો આટો, રવો તથા મેદો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ ધઉંનો આટો લેવો, પણ તેવો નહી હોય તો

પછી મીલનો દળેલો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંનો જે એક આટો હોય તેને ચાળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉંની સાધારણ રોટલી મીલનાં પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટાની બનાવવી હોય તો એ આટાની રોટલી ચીવટ થાય છે માટે એમાં હઠી તોળા ઘી અને અડધો તોળો વાટેલું નીમક ભેળવુ અને પોચો નહી તેમજ કઠણુ પણ નહી થાય તેવો એટલે એ બેની વચમાંનો વણી શકાય તેવો આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધવો અને તેને આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ ગુંદી ગોળો કરીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ઘરના દળેલા આટામાં તેમજ મીલના બીજા નંબરના ગગરા આટામાં બે તોળા ઘી તથા ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનો જે એક આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડબચડી જેવી થાય છે માટે તેને પાછો જરા મસળીને સરખો કીધા પછી તેના એકસરખા સફાઇદાર બારથી ચૌદ ગોળા કરવા અને સાટા માટે બીજા થોડા ઘઉંના યા પેહલાં નંબરના મીલના ચોખાના આટાને ચાળીને તેમાં એ બધા ગોળાને રોળવા. પછી એક સાફ થાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર યા લાકડાંના ગોળ પાતળાની ઉપર એ સાટો નાખીને તેપર એક ગોળાને મુકી આંગળાંથી દાબીને તેની ૦। ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી જેવું કરીને તેની ઉપર પતળું નહી પણ કઠણુ ઘીનું જાડું જેવું પડ છરીવડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવવો અને બીજા એક ગોળાને એજ રીતે દાબી ચપટો મોટો કરીને ઘી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ઘી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી જરા વણાય ને તેનું હેઠેનું પડ ઉપર આવે તેમ ફેરવી નાખી પાછી વણવા માડી એજ પ્રમાંણે વારંવાર રોટલીને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની ઘણી પતળી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. એમ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવાનો સબબ એ કે એકજ તરફથી રોટલીને વણયા કરતાં તે ઉપરથીજ વધે છે અને તેનું હેઠેનું પડ જાડું નાનું રહી જાય છે, તેટલા માટે આગ્મે રોટલી જે બે પડની થશે તેને તેમજ હેઠે બધી જુદી જુદી રાતથી રોટલી બનાવવા લખેલું છે તે બધીને પણ એજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી

જોઇયે. એ બધી બે ગોળાની બનાવેલી સાત રોટલી વણાય પછી હેઠે રોટલી ભુંજવા માટે હેઠે લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ભુંજી રોટલા તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ એનાં બેઉ પડ છુટાં થઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી રોટલીને ખંખેરવી.

ત્રણ ગોળાની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર બે ગોળાની રોટલી માટે આટો બાંધવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલા આટામાં તેમજ ઘી તથા નીમક ભેળીને તેમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેના અધાર ગોળા કરવા અને ઉપર બે ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે પણ બેને બદલે એ ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રોટલી વણીને હેઠે રોટલી ભુંજવાની રીત લખી છે તે મુજબ એ તેમજ બીજી બધી હેઠે લખેલી રોટલીઓને પણ ભુંજવી

સોજી ચાર પડની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતના આટામાંથી જે તે એક જાતનો આટો લેવા લખ્યું છે તેમાંથી બનતાં સુધી ઘરનો દળેલો આટો લેવો અને તે નહી હોય તો પછી મીલનો બેમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવો અને તે જો મીલનો પહેલાં નંબરનો હોય તો તેમાં કડણ ઘી ત્રણ તોળા ભેળવું પણ બીજા નંબરનો અથવા ઘરનો દળેલો હોય તો તેમાં છઢી તોળા ઘી ભેળવું અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેને આટામાં મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બાંધી ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો કરી તેટલોજ વખ્ત ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો મસળવો. પણ એ રોટલી વધારે સારી કરવી હોય તો એજ રીતે પણ પાણીને બદલે ઠંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ભેળીને પછી દુધેજ આટાને બાંધવો. તે પછી રોટલી મોટી કરવી હોય તો એ આટાના ચાર અને જરા નાની કરવી હોય તો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને એમાંના એક ગોળાની ઘણી જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કડણ ઘીનું જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો ભભરાવી રોટલીને બેવડી વાળીને પાછું તેની ઉપર એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને પછી તેને પાછી બેવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ એમજ એને રાખીને વણતાં રોટલી સરખી ગોળ થશે

નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીવડે અંદર સરખાં દાબી દાબીને મજાહનું સરખું ગેાળ કીધા પછી ઘટે તેા જરા સાટેા નાખીને સરખી ગેાળ પતળી રેાટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. એ રેાટલી ચાર પડની થશે પણ એને ઘણાં પડની બનાવવી હેાય તેા ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને ચેાવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ઘી ચેાપડીને સાટેા છાંટવેા અને પેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાબી લેવાને બદલે રેાટલીની ઉપર વાળીને ત્રણડે ખુણાની અણીને વચમાં એકેકની ઉપર જરા અથડાવીને મુકીને સરખું ગેાળ કીધા પછી તેની સેજ જાદી જેવી રેાટલી વણવી.

ઘણાં પડની ઝુરા રેાટલી બનાવવી હેાય તેા ઉપર સેાજી ચાર પડની રેાટલી લખી છે તે મુજબનાં બાંધેલા આટાના આઠથી દસ ગેાળા કરવા અને તેમાંનાં બે ગેાળાની સેજ પતળી એકસરખી બે રેાટલી ગેાળ વણીને તેમાંની એકની ઉપર કઠણ ઘીનું જાદું જેવું પડ ચેાપડી તેની ઉપર સાટેા ભભરાવીને પેલી બીજી રેાટલીને ઘી ચેાપડયા વગર એમજ તેની ઉપર સરખી મુકીને પછી તેની ઉપર ઘી ચેાપડી પુરતેા સાટેા ભભરાવીને બેવડી વાળા તેની ઉપર પાછું એમજ ઘી લગાડી સાટેા ભભરાવીને તેને બેવડી વાળવી, તેથી ત્રીકેાણ રેાટલી થશે તેનાં ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રેાટલીમાં લખ્યા મુજબ અંદર હથેલીવડે દાબી લીધા પછી ઉપર બે પડની રેાટલીમાં વારંવાર પડ ફેરવીને વણવા લખ્યું છે તેજ મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને આએ રેાટલી સેજ જાદી જેવી અને મજાહની સરખી ગેાળ વણીને એજ રીતે બાકીના બધા ગેાળાએાની રેાટલી વણવી.

ઝુરા રેાટલી બીજી રીતે બનાવવી હેાય તેા ઉપર પહેલી ઝુરા રેાટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલેાજ આટેા બાંધીને તેના ચાર પાંચ ગેાળા કરી તેમાંના એકની પતળી જેવી રેાટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી એમજ ચેાપડી પુરતેા સાટેા ભભરાવવેા. પછી એ રેાટલીને સામસામી બે બેારદુપરથી ચેાથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેમ થયાથી વાળેલા બેઉ ભાગના છેડાએા એકેક સાથે અથડશે. તે પછી તેની ઉપર પણ પાછું એમજ ઘી ચેાપડીને સાટેા છાંટવેા અને રેાટલીના એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે રેાટલીને બેવડી વાળા લઇને પછી એ વાળેલા ભાગ અંદર દબાય

તેવી રીતે પાછું વાળીને બેવડું કરવું. જેમ કીધાથી ચાર ખુણાંના નાના ગેાળા જેવું થશે, તે ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રેાટલીમાં લખેલી રીતે હથેલીવડે અંદર દાબી લઇને સફાઇદાર ગેાળેા કરવેા. પણ એ રેાટલીને લગાડેલું ઘી વધારે હેાવાથી બેારડુ પરથી તે બાહેર નીકળી પડે છે માટે તેમ થાય તેા તે ભાગને સાટામાં દાબી દઇને પછી પેહલી ઝુરા રેાટલીનીકાની એ રેાટલી વણવી

સમેાસા માટે રેાટલી બનાવવી હેાય તેા તેમાં બીજો કેાઇ નહી પણ મીલનેા પેહલાં નંબરનેાજ ઘઉંનેા આટેા લઇ તેને ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીથી બાંધીને ઉપર લખેલી બીજી ઝુરા રેાટલીનીજ કાની પણ જેટલી નાની રેાટલી જોઇતી હેાય તેટલીજ આએ રીતે વણવી.

સાત પડની રેાટલી કરવી હેાય તેા ઉપર સેાજી રેાટલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબનેા અડધેા રતલ આટેા બાંધીને તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અકેક ભાગના એક સરખા નાના સાત ગેાળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રેાટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘી પુરતું ચેાપડી પુરતેા સાટેા ભભરાવીને એ બધી રેાટલીઓને અકેકની ઉપર સરખી ગેાઠવીને ચેાડ કરી છેક છેલ્લી સાતમી રેાટલીને ઘી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાનાં મેાટાં થાય નહી માટે ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ વધારે જલદી જલદી પડ ફેરવીને સેજ જાદી સફાઇદાર મેાટી ગેાળ રેાટલી વણવી.

બાંધેલા આટાની વીટ કરીને તેની રેાટલી બનાવવી હેાય તેા ઉપર લખ્યા મુજબના પેહલાં નંબરના મીલના ઘઉંના અડધેા રતલ આટાને ઉપર સેાજી રેાટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાંધીને રાખ્યા પછી તેના સરખા ચાર ગેાળા કરી પાતળા યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સાટેા નાખીને તેની ઉપર અકેક ગેાળાનેા પતળેા લંબચેારસ ટુકડેા વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું સેજ જાડું પડ ચેાપડી સાટેા છાંટીને તેનેા ગેાળ વીટેા થાય તેમ કઠણ વીટાળી લાંબુ રેાળ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળી જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અથડેલા આવે તેમ વચેાવચથી ગેાળને ગેાળ ચકરડાં જેવું એટલે ગેાળ ઉધણ જેવું થાય તેમ વીટાળીને પછી બાહેરના છેડાને

બરાબર દાબી દઈને સરખું ગોળ ચપટું કરીને પછી બધા આંટા છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી.

અડધો રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની એકેક છુટી છુટી રોટલી વણતાં ઘણો વખત લાગે છે માટે એકજ વખત સામટું વણીને રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખેલી રીતે આરો બાંધીને કથરોટ યા મોટા ખુનચ્યાને ઉલટો મેલીને તેની ઉપર યા મોટાં પાઠીયાંની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને તેની ઉપર એ બાંધેલા આંટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કડણુ ઘીનું જાડુ. જેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો છાંટીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ નાની મોટી જેવી રોટલી કરવી હોય તે મુજબ તેના હીસાબ સરના ગોળા કાપી કાપેલો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે તેમ સાટો છાંટીને તેની ઉપર મુકીને તેની મજાહની સરખી ગોળ રોટલી ઉપર લખ્યા મુજબ ફેરવી ફેરવીને સરખી વણીને ભુંજવી.

ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસી સોજું ઉજાળીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ધોતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેવડે ઠીકરાંની ઉપર જરા ઘી લગાડી ઘસીને નુછી નાખ્યા પછી બીજું સેજ ઘી ચોપડીને હેઠે ધીમું બળતું રાખીને ઠીકરાંપર એક રોટલી નાખવી, એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ઘી લગાડયાથી પછી ભુંજાતી વેળા રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાતી નથી. કોઈ લોક ચોખાની રોટલીનીકાની ઘઉંની રોટલીને પણ ત્રણ વખતજ ફેરવીને ભુંજે છે માટે ગમે તો ઘઉંની રોટલીબી તેમ ભુંજવી અને મરજી પડે તો ઠીકરાંની ઉપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં જલદી જલદી ઉપરા સાપરી એટલે બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવવી અને હેઠેનું પડ જયાંથી કાચું જેવું રહેલું લાગે તે તરફથી ઉપરની બોરદુપર તવાથાવડે રોટલીને દાબવી અને રોટલી બરાબર ભુંજાયને તવાથાથી આખી રોટલીની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને પડી તવાથાવડે ફેરવી નાખી બીજે પડે પણ એમજ ઘી લગાડયા પછી ઘી પીગળાવા માટે રોટલીને પાછી એકવાર ફેરવીને પછી જરા વારે તવાથાથી ઉંચકીને એક રકાબીમાં સોજું ધોતું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બેઉ હથેલીવડે બેઉ બોરદુપરની કીનારી પકડી વચમાંની રોટલીને જાણે ડુચો કરે તેમ કરવી, પણ એ રીતે રોટલીને

ડુચવતાં ઉપર લખેલી કોઇ પણ રોટલીનાં પડ ચુંથાય યા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને એમ ખંખરયા પછી રોટલીને બેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી લઇ એ રીતે બધી રોટલી ભુંજવી. આએ રીતે રોટલીને સેજ દાબીને ડુચો કરવાનું કારણ એ કે તેથી તેના પડ છુટાં પડે છે, કોઈ લોક રોટલી ભુંજાયા પછી તેનાં બેઉ પડે ઠીકરાંપરજ ઘી ચોપડતાં નથી પણ ભુંજાયલી રોટલીને કાઢી તેને ખંખેરી ડુચવીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડની ઉપર ઘી ચોપડી એ ભાગ અંદર દબાય તેમ રોટલીને બેવડી વાળે છે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર લુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે તેની ઉપર રોટલી નાખવી, અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલો હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાં પર વળગેલા સાટાને પણ કપડાંથી પખોડી કાઢવો. રોટલી મીઠી પસંદ હોય તો ભુંજાયલી રોટલીને ખંખેરીને પડ છુટાં પાડયા પછી અંદરના ભાગ ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોય તો પટેટાનું યા કોઇ પણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચરયા પછી તેમાં થોડી ગ્રેવી હોય ત્યારે ભુંજ્યા વગરની કુરા રોટલીને તપેલીનાં પકવાંનની ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બફાઇ રેહશે. એ બાફેલી રોટલી ગરમ ગરમ ખાવામાં ચીકન પાઇના હેઠેના પોચા ક્રસ્ટ જેવી ઘણી મજાહની લાગે છે પણ રેહવા દીધાથી ઠંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી.

હમેશ ઘઉંની બધી રોટલી વણતી વેળા તેની ફરતી કીનારી ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી વચમાંની રોટલીના કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઇયે. કારણ જાદી કીનારી ભુંજતી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહે છે.

કોઇ લોક આટામાં ઘી ભેળવાને બદલે અડધો રતલ આટામાં તદનજ સોજું અને તાજું સેજબી વાસ વગરનું ઘણું ચોખ્ખું મીઠું તેલ (ડૅજર્ટસ્પુન) નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવે છે, પણ સમોસા માટે રોટલી કરવી હોય તેમાં તો ઘીજ નાખવું, તેલ લેવું નહી.

રોટલી ઘઉંની પેચદાર હૈદરાબાદની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઇ તેને ચાળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦। રતલ જુદો રાખવો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને તે બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી લઇને સેજ કઠણ આટો બાંધી તેને ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી જાડું જેવું ચોપડીને તે પર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આંગળી બેસી ત્યાંથી આટાને બોરદુપર કરીને દોહઢીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોરદુપર ફરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવું કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થશે. પછી પેલા ૦। રતલ જુદા કાઢેલા આટાને એક થાળીમાં જાદો પાંથરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બરાબર રોળીને પછી અંદરથી ઉંચકી લઇને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો વીટો કરી તેનાં એક છેડાને ડાબા હાથનાં આંગળાં તથા અંગોઠાવડે પકડી જમણા હાથથી પણ એમજ પકડીને વીટો તુટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને ખેંચતાં જઇ આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જાદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર એ વીટાને મેલીને પૈડાં જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા અકેક સાથે બરાબર અડકેલા રહે તેવી રીતે સફાઇથી વચમાંથી વીટાળવા માંડી એ પ્રમાણે અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એજ રીતે વીટાળવા માંડવું અને એ ચકરડું પહેલાં વીટાળેલાં ચકરડાં કરતાં જરા નાનું થશે તેને પેલાં મોટાંના ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ઘી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાંટી બેઉ ચકરડાંને અકેક

સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચકરડાંનો આંટો ઉલટાઇ જઇને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સફાઇથી સરખું મુકીને પછી હથેલીથી જરા દાબીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાને કરવું. ત્યાર બાદ એ વીટાના બનાવેલા એક ગોળાને પાતળા ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર રોટલીને વણવા માડવી. પણ રોટલીને સેજબી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વેળણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાય તેવી તુર્તજ ફેરવી નાખીને પાછી એમજ જરા વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને એમ વારંવાર પડ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવી, એકજ તરફથી સેજબી વધારે વણવી નહી, પણ રોટલીની વચમાંનો ભાગ તેની જગ્યા ઉપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી વણીને સોજી રકાબીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને અકેકપર મુકવી. તે પછી તદન સોજી લોઢીને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંનો ખાટાં લીંબુ જેટલો ડુચો કરી તેને ઘીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ઘસીને લુછી એ રીતે બીજી ત્રણેક વખત ઘી લગાડીને લોઢીને લુછી બરાબર સાફ કરવી. કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોય તો પેહલી રોટલી ભુંજાતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઇને ચુંથાય છે અને કાગાં ડાગ્યાં પડે છે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળતું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા ઇંગાર ચુલામાં રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર બે ચમચી જેટલું ઘી તવાથાવડે નાખીને તે આખી લોઢીને ચોપડવું અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલી નાખવી. પણ રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી, જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ઘી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણો વાર એકજ તરફ ભુંજાવા દેવી નહી પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રહે નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાબીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સંભાળથી સાંમસાંમી બેઉ હથેલીવડે વચમાં ડુચો કરે તેમ દાબીને જરા ખંખેરવી. જેમ કીધાથી રોટલીનાં બધાં પડ છુટા પડશે. તે પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ધોતાં નરમ સફેદ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકીને પછી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણી ઘીમાં ભુંજી અકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

ગમે તો લોઢી ઉપર એમ ઘી નાખીને ભુંજવાને બદલે લોઢીને ઘી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ઘી નાખ્યા વગર ભુંજવી અને ભુંજાવા આવે ત્યારે એક પડની ઉપર તવાથાવડે સેજ વધારે ઘી ચોપડીને પછી જરાવારે તેને ફેરવી નાખીને બીજાં પડ ઉપર પણ એમજ ઘી ચોપડીને તેને પણ ફેરવી નાખીને પછી જરાવારે કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. ઉપલી રીતે હૈદરાબાદમાં એ રોટલી બનાવે છે, પણ ઇંડા ભેળીયા પછી આટામાં સોજું ઘી બે તોળા મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહી પણ મજાહેની નરમ થાય છે. પણ એ બેઉ રીતે બાંધેલા આટાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજબી ઠંડી થતાં તેનાં પડ ઠીસાઇ જાય છે અને તે રોટલી સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંગુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવે છે તેનો આટો, યા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આટાની રોટલી કરવી હોય તે ખપ જોગો લઇ તેને કલઇ ભરેલી સાફ કથરોટની અંદર ચાળીને ઢગળો કરીને તેની વચમાં મોટો ખાડો કરી તેની ફરતી ચોરદુના આટાની પાળ જેવું રાખવું. પછી ત્રાંબાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ખુબ ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારીને આટાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાલના આટાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી અવો બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગે તો બીજું પાણી જરા રેડીને તે મેળવવું, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બેઉ હાથવડે આટાને મસળીને મેળવી ઘટે તો હાથને ઠંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબ તરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાય છે તેમ રોટલી સારી થાય છે. પછી એ આટાનું મોટાં જાદાં રોળ જેવું કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી અકેક ગોળા જેટલો કાઢીને તેનો સફાઇદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતા

સાટામાં રોળીને પછી દાબીને ચપટો કરી બેઉ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કીધા પછી કથરોટની અંદર અથવા સપાટ તળીયાંના પુનચાને ઉલટો મુકીને તેની ઉપર અથવા સફાઇદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીવડે ગમે તેટલી પતળી, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઇતી હોય તેવી સરખી ગોળ રોટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાંને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રોટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો વળગેલું હેઠેનું પડ ભુંજાતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રહે તેમ રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખીને તેનાં ઉપરનાં પડ ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠેના પડને બરાબર ચેરવવું નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથાવડે રોટલીને ફેરવી નાખવી. પણ રોટલી ફેરવ્યા પછી જે પડ ભુંજાય છે તેજ પડ હમેશ જાડું હોય છે તેટલા માટે પતળી યા જાદી જેબી રોટલી હોય તેનું એ જાડું પડ ચેરવ્યા પછીજ રોટલીને બીજીવાર ફેરવવી અને જલદી ફેરવી નાખવી નહી. એ જાડું પડ બરાબર ચરે છે તોજ પછી રોટલી મજાહની ફુળે છે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર ફેરવી નાખેલી રોટલી પછી ઉપસીને મજાહની ફુળતી નથી. તેટલા માટે જાદી યા પતળી જેબી રોટલી ઠીકરાંપર ભુંજાતી હોય તેનું એ પડ ચરીને જ્યારે રોટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફોફૈયાની કાની થાય ત્યારેજ જો રોટલીને ફેરવી હોય તો તે મજાહની ઉપસીને આખી ફુળી આવે છે. તેમ ફુળે પછી તુર્તજ તવાથાથી કાઢી લઇને ત્રાંબાની ચાળણીમાં ધોતું મલમલનું કપડું પાંથરીને મુકી એજ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવવી. પણ દરેક રોટલી ભુંજતી વેળા ઠીકરાંને નુછીને તે પર રોટલી નાખીને પછી તેની ઉપરનો સાટો કપડાથી પખોડીને પછી ઉપર મુજબ બધી રોટલી ભુંજવી. કડણ આટાની રોટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી તે ભુંજાયાથી સુકી થઇ જાય છે માટે હમેશ રોટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આટાની રોટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણો લાગે છે અને તેમ થતાં પેલો પોચો બાંધી રાખેલો આટો પણ સુકો થતો જાય છે, માટે તેમ થાય ત્યારે એ બાંધેલા આટાનાં

રેાળની ઉપર અવારનવાર હાથને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને તે ફેરવવેા અને તેની ઉપર કઠણ પેાપડી થાય છે માટે ગેાળાનેા આટેા કાઢી તેને પાછેા બરાબર મસળીને પછી ગેાળેા કરીને રેાટલી થાપવી. પહેલી ભુંજાયલી રેાટલી ચાળણીમાં મુકેલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાય છે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રેાટલીને ફેરવ્યાથી તે ફુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રેાટલી ચેરવેલી હેાય છે તેાય તે પણ ફુળતી નથી, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબ રેાટલી બરાબર બનાવવી જોઇયે. એમ કહે છે કે બે ટીપરી આટેા હેાય તેા તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનનું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમઠી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટેા બાંધીને બનાવેલી રેાટલી પેાચી થાય છે. જો રેાટલી થાપતાં આવડતું નહી હેાય તેા પછી ઉપર મુજબનાં બાંધેલા આટાના ગેાળાને પુરતા સાટામાં રેાળીને પછી વેળણને આટેા વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતેા સાટેા નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણથી રેાટલી વણીને ઉપર મુજબ તેને ભુંજ્યાથી એ રેાટલી પણ સારી થાય છે. વાસી રેાટલીને બેઉ પડે ઠંડું પાણી જરા ચેાપડાને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રેાટલી પાછી તાજી જેવી પેાચી થાય છે. ખીચાની રેાટલી કરવી હેાય તેા રંગુનના ચેાખાનેા અથવા મીસરનેા પહેલાં નંબરનેા આટેા જે તે એક જાતનેા ચાળીને અડધેા રતલ લેવેા અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પેાણેા શેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણ ચમઠી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ઉનારનનાં પાણીની કાંની એમાં ખુબ તરેહ જોશ આવે ત્યારે ઉંધાડીને અંદર બધેા આટેા એકઠેાજ નાખી ચમચથી સારીકાની મેળવી દઇને પાછું એકુ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખાચાને કથરેાટ યા ખુનચામા કાઢવી. અને ખીચી હાથને વળગે છે માટે તેની ઉપર કેારડેા આટેા જરા છાંટતાં જઇ ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી ગેાળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતેા સાટેા નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રેાટલી થાપતાં અથવા વેળણથી વણવી. એ રેાટલી થાપવાની જરા મહેનત પડે છે પણ થાપતાં રેાટલી ભાગતી નથી. એ ખીચાના રેાટલી ઘણીજ પેાચા અને તદન સફેદ થાય છે માટે કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં આટેા પહેલેથીજ બફાઇને ખીચી બની જાય

છે, કાચી તો રેહેજ નહી. જો એ બીચીની રોટલી વધારે આટાની કરવી હોય તો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાબે પાણી વધારે લઇને કકડાવવું, તેમાં સેજબી વધઘટ કરવું નહી. કારણ હીસાબ કરતાં સેજબી વધુ પાણી હોય છે તો તેથી બીચ્ચી પતળી થઇ જાય છે, તેમજ વળી ઓછું પાણી લીધાથી આટો બફાતો નથી, તેટલા માટે ઉપલેજ હીસાબે બધું લેવું જોઇયે. કાચાં ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રોટલી પણ સારી થાય છે અને એ બીજે દાહડે વાસી ખાધામાં તો મજાહની કોપરાં જેવી લાગે છે. પણ એને વાસ્તે બીજો કોઇબી આટો નહી પણ મીલનો પહેલાં નંબરનોજ સોજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને ઠંડાંજ પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી ઘટે તો બીજું પાણી લઇને પોચો કરવો, સેજબી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની જરા જાડી અને મોટી રોટલી થાપવી, પતળી કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે ભુંજવી. જેને રોટલી કરતાં બરાબર આવડતું હોય છે તેને હાથે એ ઠંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રોટલી ઘણી સારી થાય છે.

રોટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી. (દશમી.)

મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં ચાળી ઢગળો કરીને પછી તેની વચમાં સરખો ખાડો કરીને આટાની ફરતી પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું ૭ઠી પાશેર દુધ પાશેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકવુ અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારીને તુર્તજ પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે સરખું ફરતું રેડવું. કારણ એમ રેડીયાથી કકડતાં દુધમાં બધો આટો બફાશે અને એક જ તરફ રેડાય તો બાકીનો આટો કાચોજ રહેશે. એમ દુધ રેડયા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરીને ખુબ તરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાય છે પણ કદાચ જો રોટલી થપાય તેટલો નરમ આટો થયો હોય નહી તોજ બીજુ

સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવા કીધા પછી આટાનું રેાળ કરીને ઉપર રેાટલી ચેાખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગેાળા કરીને પાતળાની ઉપર સાટેા નાખી ગમે તેટલી મેાટી નાની રેાટલી થાપીને તેજ રીતે એ રેાટલીને ભુંજવી. પણ થેાડેા વખત રહેતાં આટાનાં રેાલની સપાટી ખડબચડી થાય છે માટે દરેક ગેાળાના આટાને પાછેા બરાબર મસળી સરખેા કરીને પછી રેાટલી થાપવી. એ ભુંજાયલી રેાટલી ગરમ હેાય ત્યારેજ અકેકપર ગેાઠવીને ચેાડ કીધાથી બાફ લાગીને બધી પસરી જાય છે, તેટલા માટે ધેાતાં કપડાં-પર રેાટલીઓને છુટી છુટી વખાતી મુકવી અને ઠંડી થાયને ચેાડ કરીને મલમલનાં ધેાતાં કપડાંમાં વીટાળવી. ઉપર મુજબ પણ ઠંડાં દુધથી આટેા બાંધીને હીંદુ લેાક રેાટલી કરે છે તેને તેઓ દશમી કહે છે.

રેાટલી જુવાર, બાજરી અથવા મકાઇની.

કેાઇ લેાક નરી બાજરીનાજ આટાની રેાટલી બનાવે છે પણ કહે છે કે એમથી બાજરી ખાવામાં ગરમ છે માટે બીજાંએા એક ભાગ બાજરીમાં તેટલાજ પતની ચેાખા ભેળા તે દલાવીને તેનેા આટેા લેય છે. માટે એ બેમાંથી જે એક આટાની રેાટલી કરવી હેાય તેને ચાળણીથી ચાળવેા. પછી રેાટલી જાદી મેાટી બનાવવી હેાય તેા તેને માટે બધેાજ આટેા સામટેા એકઠેા બાંધવેા નહી પણ રેાટલી જેટલી મેાટી બનાવવી હેાય તે પ્રમાણે અકેક રેાટલીને, આટેા જુદેા જુદેા ઠંડાં પાણીથી અથવા ઉનારનનું પાણી કરે છે તવાં પાણીથી જરા કઠણુ જેવેા બાંધી તેને હથેળીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેનેા ફાટફુટ વગરનેા મજાહનેા સફાઇદાર ગેાળેા કરવેા, અને એમ રેાટલી બનતાં સુધી તેા બેઉ હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમાં ગેાળેા મુકીને આપણને ફાવે તેવી રીતે રેાટલીને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગેાળ આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી અને વધારે જાદી જોઇયે તેા અડધી ઇંચ જાદી રેાટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં આવડે નહી તેા પછી લાકડાંના નાના ગેાળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ ધેાતાં સફેદ પેાચાં કપડાંનેા ચેાખંડેા કટકેા મુકી તેની ઉપર ઠંડું પાણી જરા લગાડીને પછી એ કટકાની વચમાં બાંધેલા આટાનેા ગેાળેા મુકવેા. પણ એ

રેાટલીને કપડાંની ઉપર હાથવડે ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહી પણ હથેલીને જરા પાણી લગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એક સરખી ઉપર મુજબ ગમે તેટલી જાદી અને સરખી ગેાળ રેાટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રેાટલી થપાય તેટલાં માટીનાં ઠીકરાં આવે છે તેવુંજ ઠીકરૂં બનતાં સુધી લઇ તેને સેાજું કરી પુરતા ઇંગાર સગડીમાં ભરીને તેની ઉપર અથવા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ જો એવું ઠીકરૂં નહી હેાય તેા પછી સાધારણ ઠીકરૂં મુકવું અને બેઉ હથેલીથી થાપેલી રેાટલી હેાય તેને એમજ ઠીકરાં ઉપર નાખવી પણ કપડાંપર થાપેલી રેાટલી તેની પરથી એમજ ઉપાડી શકાતી નથી માટે તેને તેા કપડાં સાથેજ સરખી ઉંચકીને કપડું ઉપરની બેારડુપર રહે અને રેાટલી ઠીકરાંને લાગે તેમ કપડાં સાથેજ ઠીકરાં ઉપર મુકવી અને રેાટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપરનું કપડું તેનેથી છુટું પાડીને કાઢી લેવું. પછી હેઠેનું પડ ભુંજાય ત્યારે રેાટલી ચુંથાઇને પેાપડી નીકળે નહી તેમ હલવેથી તવાથાની ધારે અળગી કરીને ફેરવવી અને એજ પ્રમાણે બીજું પડ ભુંજાયને પાછું ફેરવીને પછી હલકે હાથે રેાટલીને ઉપરથી દાબીને પછી જરાવારે કાઢી એક મેાટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર રેાટલી મેલી થેાડીવાર રહીને પડ ફેરવવું. એમ રેાટલીને પાછી ભુંજયાથી તે અંદરથી પણ મજાહની ચરશે. એ દરેક રેાટલી બનાવતી વેળાજ તે અકેકનેા આટેા જુદેા જુદેા બાંધવેા જોઇયે છે. તેટલા માટે રેાટલી ભુંજવા મુકયા પછી બીજાં માણસે ઉપર મુજબ બીજી રેાટલી માટે આટેા બાંધવેા અને તેને એજ રીતે બનાવીને ભુંજવી. ચેાખાની સાધારણ રેાટલી બનાવ્યેછ તેમ બાજરીના આટાની પણ ઉનારનતું પાણી નાખીને બનાવવી હેાય તેા ચેાખાના આટાની માફક એ બાજરીનેા આટેા બધેા સાંમટેાજ બાંધી તેજ મુજબ સાટેા નાખીને એની ગમે તેવી મેાટી નાની અને જાદી યા પતળી રેાટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રેાટલી ભુંજાતી વખત ચેાખાના આટાની રેાટલીની કાંની મજાહની ફુળે છે. જુવારની રેાટલી બનાવવા માટે મજાહની સેાજી મેાટી જુવારને ચેાખા ભેળાયા વગર અમથીજ દળાવીને એ આટાની બાજરીની માફક મેાટી જાદી રેાટલી થાપવી યા ચેાખાના આટાની રેાટલીનીકાંની ઉનારનનાં પાણીથી બાંધીને ચેાખાના

આટાનીજ માફક સેજ જાદી મોટી યા પતળાં નાની સાટો નાખીને રોટલી થાપી ઉપર બાજરીના રોટલી લખેલી છે તેની માફક ભુંજવી. મકાઇના સુકા દાણા સખત ઘણા હોય છે તેને દલાવી ચાળીને એ અકેક રોટલી છુટી છુટી નહી પણ ચોખાના આટાની કાનીજ એકઠા બાંધેલા આટાની બનાવવાની હોય છે માટે બધો સાંમટો આટો કથરોટમાં નાખીને ઉનારનનાં પાણીથીજ બાંધવો. ઠંડાં પાણીથી એ બાંધવો નહી. પછી ઉપર બાજરીની તથા જુવારની રોટલીનીકાની જાદી યા પતળી રોટલી પાતળા ઉપરજ ઠાપીને ભુંજવી. કોઇ બાજરી સાથે પડની ભેળીને દલાવેલા આટાની જુદી જુદી અકેક જાદી રોટલી માટે ૦। રતલ આટો લઇ તેમાં કઠણ ઘી સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી જેટલું ભેળી ઠંડાં યા ગરમ પાણીથી બાંધીને બાજરીની રોટલીનીકાની બેઉ હથેલીથી થાપી તેમજ ભુંજી કાઢયા પછી તેનાં બેઉ પડની ઉપર જરા ઘી ચોપડે છે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમાં રોટલી ભુંજવાનાં બીજાં કાંઈ સાંધનો હોય નહી તો પછી કોઇ પણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તેવાં નહી હોય તો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી સોટીઓથી સીવી લઇને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણવા વેળણ યા બાટલી પણ નહીજ હોય તો પછી બેઉ હથેલીથીજ હાથમાં થાપીને એક પતરાવલમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી પતરાવલ ઢાંકીને પછી સળીથી બેઉની કીનારીને સાથે સીવી લેવી અને ઇંગાર બને તો તેમ નહી તો પછી સુકાં પાદડાં સોટીયાં એવું જેબી કાંઇ મળી જાય તેને સળગાવવું અને પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોય તો તેને બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી પેલાં સળગાવેલાંની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલીને મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મગનો મસાલાની.

સોજા મગને ચુંટીને ઘઉંનીકાંની દલાવી ચાળણીથી આટો ચાળીને ભુસું રહે તેને ફેંકી દેવું. પછી એ એક ટીપરી આટામાં ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો ૦। ટીપરી ભેળી કલઇ ભરેલી મોટી થાળી અથવા ફલતદીશમાં નાખવો. ત્યાર બાદ અડધા શેર કાંદાને

છોલીને કટકા કાપવા. અડધો તોળો આદુ તથા લસણની મોટી ૭ કળીને છોલવું. સુકાં તથા લીલાં મોટાં દરેક ચાર મરચાં તથા ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને સોજ્જું ધોવું. જીરૂં અડધો તોળો તથા ધાણા ૦૧ તોળો લેવા. પછી એ બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો તથા બે ચમઠી ભરી ગરમ મસાલો નાખી બધું સારીકાની ભેળીને પછી આટામાં બરાબર મેળવીને આટાને ઠંડાં પાણીથી કહણુ બાંધીને જરા ચાખી જોવો અને નીમક ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું જરા ભેળીને પછી જરા જરા ઘી નાખતાં જઇ ખુબ તરેહ મસળતાં રહી આટાને મજાહનો કેળવવો અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી અને એક ગીલસના વ્યાસ જેટલી મોટી રોટલી થાય તેટલા સફાઇદાર બધા ગોળા કરી બેઉ હાથની હથેલીની વચમાં એક ગોળો મુકીને તેને ઉભો ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની સફાઇદાર ગોળ રોટલી થાપવી. પછી ઘણાં ઉંડાં ઠીકરાંમાં જરા ઘી નાખી ઇંગારે મુકવું અને તે કકડેને માહે રોટલી મુકી હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાય પછી અવારનવાર જરા ઘી નાખ્યા કરી ફેરવી ફેરવીને મજાહની બરાબર તળીને કાઢી એજ રીતે એકેક રોટલીજ બનાવવી, બધી સાંમટી બનાવવી નહી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ચોખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખાનો આટો બાંધી ઘણુ નહી પણ આટો સેજ ખારો લાગે તેટલું વાટેલું નીમક તથા જરા દળેલાં મરી ભેળા આટાને ચાખી જોવો અને તેમાં કોઇ ચીજ જરા ઓછી લાગે તો તે આપણા ટેસ્ટ મુજબ બીજું જરા ભેળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોય તો એમજ આટામાં જરા મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ મેળવી અને ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળીજ રોટલી થાપીને પહેલે ઠીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીનીકાની ભુંજીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે ઠીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ઇંગારે ગલેલપર મેલી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહની કકરી ભુંજવી.

રોટલી માનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તે

હીસાબે ખપ જોગે રવો તથા આટો લઇને તેનું ભેગું માન બનાવવું. પણ તે માટે રવો અડધો રતલ હોય તો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણેથી એક તોળો નાખી ઘી ભેળીને પછી ગોલાબથી નહી પણ ઠંડાં પાણીથી એ રવાને બાંધવો અને એ રવા આટાનાં બનાવેલાં માનની રેાટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે મુજબના ગોળા કરી સાટો નાખીને સેજ જાડી જેવી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણીને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવી. બીજી રીતે માન કરવું હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અડધો રતલ આટો લઇ તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા બે તોળા ઘી ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને વણાય તેવો આટો કરવો. પછી ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળીને એક પાશેર લઇ એટલે સાત તોળા તેને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં સોજું ઘી ખપતું ખપતું નાખતાં જઇ લાકડાંના ચમચાથી મેળવી ખુબ ઘુંટીને એ ચોખાના આટાને ઘીમાં મેળવેલાંનેજ માન કહે છે તે માન મજાહનું માખણ જેવું કરવું. ત્યાર બાદ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના બાંધેલા આટાના ગોળા કરીને તેની જરા પતળી જેવી રોટલી વણવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે પણ ઘીને બદલે આએ ચોખાનું ઘીમાં બનાવેલું માન વણેલી રોટલીની ઉપર ચોપડીને રોટલી બાનવવી. ત્રીજી રીતે માનની રોટલી બનાવવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ્પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પેટીસનેા છાપેલો છે તેવો પણ અડધાજ રતલ મીલનાં ઘઉંના આટાને બાંધી તેજ રીતે ઘણો પતળો સરખો લંબચોરસ સફાઇદાર એક કટકો વણવો અને ઉપર બીજી રીતની રોટલી બનાવવા માટે ચોખાના આટાને ઘીમાં મેળવીને માન બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતનું એવા આટાનું માન ઉપર લખ્યા કરતાં થોડું વધારે બનાવીને એ વણેલા ઘઉંના આટાની ઉપર માખણને બદલે એ બરાબર સરખું ચોપડીને ઉપર સાટો છાંટયા વગર એમજ ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પછી એ રોટલી જરા નાની બનાવવાની હોય છે માટે તે મુજબ જરા નાના સરખા ગોળ ગોળા કાપી તેને ઘઉંના આટામાં રોળીને પછી તેના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડ ઉપર રહે તેમ પાટીયાંપર થોડો સાટો પાથરીને

તેની ઉપર મેલી મજાહની સેજ પતળી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી જરા ઘીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને મજાહનું નુછી સાફ કરીને પછી તેની ઉપર રોટલીઓને ધીમી આંચે યા ઇંગારે મજાહની સફેદ ભુંજવી. તળેલી રોટલી કરવી હોય તો લોઢીપર થોડું ઘી કકડાવી તેમાં મજાહની સફેદ તળવી.

રોટલી શકરકંદની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો પોણો રતલ લઇ કલઇ ભરેલી થાળીમાં ચાળીને તેમાં કહણુ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને વણાય તેટલો નરમ કરવો. પછી સારી જાતના સોજા લાલ છાલના એક રતલ શકરકંદને છોલી મુડાં તરફથી સેજ કાપી કાઢીને પછી બાકીના કંદના એકેક ઇંચના કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફીને કાઢી લઇ બરાબર મસળીને માવા જેવા નરમ કરી અંદર જરાબી આખી કગરસ રાખવી નહી. ત્યાર બાદ ત્રણુ તોળા સોજી નવી બદામની બીજને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને સોજી છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પાંચ તોળા તથા છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦ા તોળાને એ શકરકંદમાં બરાબર મેળવી ઘણો સોજો ગોલાબ ખપતો ખપતો માહે ભેળીને મજાહનો માખણુ જેવો પોચો કરવો. ત્યાર બાદ બાંધેલા આટાને પાછો જરા મસળીને સફાઇદાર ગોળો કરી સાટા માટે પાટીયાં ઉપર અેવોજ થોડો આટો છાંટીને તેની ઉપર સફાઇદાર સેજ પતળો જેવો લંબચોરસ વણીને તેની ઉપર છરીવડે શકરકંદની મેળવણી બધી સરખી ચોપડીને પછી તેનો સરખો ગોલ વીટો વીટાળી લઇ રોટલી નાની મોટી જેવી બનાવવી હોય તેટલા તેના ગોળા કાપી સાટામાં રોળીને તેના બેઉ કાપેલા છેડા બે બોરદુપર આવે તેમ સાટા ઉપર મુકીને મજાહની સેજ જાદી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી ચુલે ઇંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર એક રોટલી નાખીને તેની ફરતી કીનારીપર એક ચમચી ભરીને ઘી નાખી

જરાવારમાંજ રોટલીને તવાથાવડે અળગી કરવી. અને તે પછી જરાવારે પડ ફેરવી નાખીને પાછું એટલુંજ ઘી પુરીને આવારનવાર પડ ફેરવ્યા કરી રોટલી મજાહની ભુંજાયને કાઢી લઈ એમજ બધી રોટલીઓ ભુંજવી.

રોલ ઇટૅલ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સોજું માખણ તથા છુંદેલી બારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦।, ઑરેંજનો અથવા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨, ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, કોઇ પણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મુરબ્બાનો ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરીને પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી. પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં માખણ નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડને પેલો ખાંડ સાથનો આટો જરા જરા કરી અંદર બધો મેળવીને પછી મુરબ્બો તથા ઇંડાં ભેળાને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. તેટલાં બીજાં માણસે જાદાં કોરાં સફેદ કાગજને પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફાઇથી પાંથરી રાખવું અને પેલી ચુલાપર ઘુંટવા મેલેલી મેળવણી જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી પેલાં પત્રાંમાં મુકેલાં કાગજની ઉપર બધી સફાઇથી ૦। ઇંચ જેટલી જાદી પાંથરીને ભુંજવા માટે મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેલવું અને અડધું ભુંજાયને પત્રાંને કાઢીને એ કેકની ઉપર જામ પાંથરીને પાછું અંદર મુકવું અને બરાબર ભુંજાયને કાગજપરથી કાઢીને ગરમને ગોળ રોલ વીટાળીને આખુંજ રાખવું યા તેની કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં અડધો શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગરમ રાખવા માટે ભેભટપર મુકવો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોય તો સોજી ખરી કેસર બે આનીનાં વજનની તોળીને તેમાંથી અડધી

લઇ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી તે શીરામાં ભેળવી. તે પછી મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં છટી તોળા ઘી ભેળા ઠંડાં પાણીથી ઘણો કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સુકી સફેદ સોપારીના જેટલા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને અગત લાગે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પોહોળું અને જેટલું લાંબું થાય તેટલું ઘણુંજ પતળું કાગજ જેવું વણવું. પછી રોલ ચાર ઇંચ જેટલાંજ લાંબા થાય અને બાકીનું બધું વણેલું ઉપરજ વીટાળી લેવાય તેવી રીતે એક સોજી નવી સુખડપેનના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવું. પણ એ વીટાળેલાં બધાં પડ એકેક સાથે તેમજ સુખડપેનને પણ વળગી જાય નહી તેમ સફાઇથી જરા ઢીળાં વીટાળવાં. પણ તેનો છેડો છુટો અળગો રહેશે તો તળાતી વેળા તે ઉપસી આવશે અને તેથી રોલનો ઘાટ બીગડી જશે તેટલા માટે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેવી સોજા આટાની થોડી લાહી બ ાવી છેડા ઉપર તે લગાડીને રોલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લઇને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ સુખડપેનની ઉપરથી રોલને સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રોલ બનાવ્યા પછી એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી રોલના લાહીથી વળગાવેળા છેડા પહેલે તળાય તેમ કઢાઇમાં સમાય તેટલાં રોલ પાશે પાશે મુકવાં, એકેકની ઉપર મુકવાં નહી. પછી હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને રોલ ભાગે નહી તેમ બધાં ચમચથી હલકે હાથે ફેરવ ફેરવ કરવાં અને ફીકા લાલ રંગના થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પહેલે ચાળણીમાં મુકીને પછી ભેભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો બરાબર પીયેને કાઢી લેવાં. ઘણીવાર શીરામાં રાખવાં નહી, તેથી નરમ થઇ જશે. ખારાં રોલ બનાવવાં હોય તો તેને સારૂં શીરો કરવો નહી પણ આટામાં ઘી તથા વાટેલું નીમક પોણો તોળો મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધી એજ રીતે વણીને

સુખડપેનની ઉપર વીંટાળીને કાઢયા પછી ઉપર મુજબજ ઘીમાં એમજ તળવાં. એ રોલને શીરો પાવો નહી. એ બેઉ રીતનાં રોલ મજાહનાં થાય છે.

રોલ જામ અથવા ખીમો ભરેલાં.

પાંઉની નાની ગોટલી જેવાં પણ તેના કરતાં ઉપસેલી ઘણી મોટી બટર બીસ્કીટ હોય તેવા આકારનાં આસરે છથી સાત તોળા વજનનાં દીનર રોલ નામનાં ઘણાં સોજાં પાંઉ આવે છે. તે પાંઉને મથાળાંપરથી રૂપીયા જેટલો ગોળ કટકો પેનનાઇફવડે સરખો કાપી કાઢી એ રોલનું તળાયું પોચું હોય તો એમજ રાખી આખાં રોલને તથા ઉપરથી કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને ચાલતી છરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઇથી સરખું છોલવું અને કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાના ખાંચા તરફથી રોલની અંદરનો ગર આંગળી ભોકીને બધેથી એકસરખો કોતરીને રોલની અંદર ખાટાં લીંબુના જેટલો ગાળો કરવો. પણ એમ કોતરતી વેળા પેલો ઉપરનો કાપેલો ગાળો ચીરાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી એ ગાળાની અંદર રાજબૅરી જામ અને તે નહી હોય તો પછી બીજી કોઇ પણ જાતની સોજી જામ દાબીને ભરવી. પછી પેલા ઉપરથી કાપેલા ગોળ કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપર સરખા દાબીને મુકવા અને એ રોલ ત્રણ હોય તો સોજાં તાજાં ભેળ વગરનાં અડધો શેર દુધમાં પાંચ તોળા ખાંડ પીગળાવી તેમાં બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી એ સપાટ તળીયાંનાં બધાં રોલ પાશે પાશે નહી પણ જરા છુટાં છુટાં મુકાય તેવાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં એ રોલ મુકીને પછી તેની ઉપર એ દુધ રેડવું. પછી એ રોલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરીને અંદર બધું દુધ પચાવવું. પણ એમ રોલમાં દુધ પચાવતાં છેલ્લે કદાચ ભાગીને કટકા છુટા પડે છે, માટે તેમ થાય તો તે કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપરજ સરખા મુકવા, પણ એમ ભાગેલું નહી પણ હોય તોય આખાં રોલની ઉપર ઝીણા નરમ દોરાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં એ રોલ મુકી ઘીમી આંચે રાખવું અને એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળગું કરીને પછી સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ

એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને વીટાળેલો દારો કાપીને કાઢી નાખવો. એના ભાગેલા કટકા પણ તળાયાથી જોડાઇ જાય છે અને મજાહની ઘણીજ મોટી કેરવઇ હોય તેવું દેખાય છે અને ટેસ્ટ પણ ઘણો સારો લાગે છે. એક પાશેર દુધમાં દેરીની દુધની એક પાશેર ક્રીમ ભેળીને તેમાં એ પાંઉનાં રોલ ભીનવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. જામ નહીજ હોય તો પછી કેરીના મુરબ્બાને શીરામાંથી કાઢી ઘણોજ બારીક કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરબ્બો માહે ભરવો. રોલનું તળાયું જાડું હોય તો તેને પણ છોલવું. ખીમો ભરેલાં રોલ કરવા માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી પણ ઉપર મુજબ રોલને છોલી કોતરીને તેમાં મજાહનો સુકો ઘીપર રાંધેલો ખાટો તીખો કીધેલો ખીમો ભરીને કાપેલું ગાબડું મારીને પછી દારાના બે ત્રણ આંટા વીટાળવા અને થોડાં ધીને કઢાઇમાં ગરમ કરીને પછી બધેથી એક સરખાં લાલ કકરાં ધંગારે તળવાં, એમાં ડુબતું ઘી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગે છે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. દીનર રોલ નહીજ હોય તો પછી ઘણી સોજી સફેદ નાની ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા બીજાં કોઇ પણ એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને પછી ઉપરથી ગાબડું કાપ્યા પછી માહેલો ગર કોતરીને તેમાં જામ, મુરબ્બો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. એ પાંઉમાં દુધ પચીયાથી રોલની કાંની એ ભાગી જતું નથી પણ દુધ વધારે સોસે છે. માટે એમાં દુધ જરા વધારે લેવું.

રોલ્ડ ગોસ્ત.

નર બકરાના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટબ કહે છે તે મોટા કટકાનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાસે સફાઇથી ચીરાવીને એકજ મોટો પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦। તોળો ને પાંચ વાલ આદુ તથા ૦। તોળો લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા બે ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇને આદુ લસણ સાથે પીસવું. ફુદનાનાં દસ પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. બારીક કાપેલી

સૅલરી, પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ એ બધા સામાનને સાથે ભેળીને ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સૉસ પુરતો છાંટીને પછી એને ઑમલેટનીકાની પણ ટાઇટ રોલ વીંટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું છે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર એમજ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સોજા મોટા છ પટેટાને છોલીને તે પણ એ રોલડ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મલે તો તે વધારે સારૂં, પણ તેવું નહી હોય તો પછી એના કરતાં સેજ મોટું હલવાન લેવું અને તેને ખાટકી પાસે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું પણ કઢાવ્યા પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક તથા કીડનો કટકો છાપેલું છે તેમાં મરઘી તથા બટકને ચીરવા લખેલું છે તે મુજબ એ હલવાંનનો પછવાડેનો થોડો ભાગ સફાઇથી છરીએ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી માહેથી ઘણું સોજું ધોવું. ત્યાર બાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ટફ્ડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખીને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સારી જાતના થોડા મોટા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને તેમજ કપાવી ધોઇને સોજું કીધા પછી તેની બાહેરની બોરદુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડી શકાય તેટલાં પુરતાં આદુ લસણને છોલીને એ બે તોળા; આદુએ

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે નીમક લઇ આદુમાં મેળાને તે હલવાંનના ચોબા દીધેલા ભાગની ઉપર બરાબર લગાડીને તદન કલઇ ભરેલાં એક ઉંડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખવું. તેટલાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને એક કોડીનાં એાલમાં અડધો શેર સોજાં કઠણ દહી સાથે મેળાને ઢાંકી રાખવું. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જાતના બે શેર પટેટાને છોલીને તેના ઝીણા ચણા જેટલા કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઢાંકણ ઢાંકીયા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં ઉંડાં મોટાં તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં પોણા બે શેર ઘી નાખી પહેલ તેમાં કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળાને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને તળેલા કાંદામાંથી થોડો જુદા કાઢી રાખીને બાકીના બધા કાંદા સાથે બધા પટેટા તથા નીમક અને ગરમ મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી મેળાને તૈયાર કરવું. પછી હલવાંનને આંથીયાન પાંચ કલાક થાય ત્યારે તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં મેલવું અને બધો મેળી રાખેલો સામાન તેનાં પેટાંમાં ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે જાદા દોરાથી સફાઇથી ચીરેલા ભાગને મજબુત સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહી ચોપડીને પછી સોજી મજબુત સુતરીથી તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે. ત્યાર બાદ પેલાં ઘીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘી કકડેને તેમાં હલવાંનને મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથી ફેરવવું, પણ અંદરનું ઘી ઉડે નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને એમજ બીજું પડ તળાયને ઉતારવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી તેનો પતળો ગોળ વીટો કરી તપેલીના કાંથાની ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણુંને દાબીને વળગાવી પાછું ચુલે ઇંગાર ઉપર મેલી ઢાંકણપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને પાણી વગર ધીમાંજ ઇંગાર ઉપર ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને વારંવાર ઉંચકી હલાવીને અંદર હલવાનને આળગું રાખવું.

જો હલવાંન જરા મોટું હશે તો અમથાંજ ઘીમાં ચરશે નહી માટે પહેલે તપેલીમાં દોઢ પાશેર જેટલું પાણી રેડીને પછી ઢાંકણુ બીડીને ધંગારેજ પકાવવું. પણ જો એ રીતે બીડેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં આવડે નહી તો પછી બીડીયા વગરજ ધંગારે મજાહનું નરમ ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક અથવા કીડનો કટકો.

કુમળાં ફરપે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો અને તેની ઉપર ચામડાં છીછરાં કંઇ હોય તેને છરીથી કાઢી નાખીને બરાબર સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક યા બે વખ્ત ધોઇ વચમાંનાં હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળી લઇ બેવડો કરવો અને તે પાછો છુટી જાય નહી માટે ઝીણી દોરીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરઘી યા ફરપે બટકને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરઘીના નખ સાથના અને બટકના પંજાંવાળા આલતા પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવું અને પછવાડેથી સીનાં આગલના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીરાઇને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી માહેલું બધું આંગળીવડે બાહેર કાઢીને અંદરથી બરાબર ધોઇ સોજુ કરી મરઘીની બેઉ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં થોડી ખોસ્વી અને બેઉ પાંખને મરડીને વાળી લેવી, પણ બટકને તો એમજ આખું રાખ્વું. જો ગોસ્ત, મરઘી યા બટકને સ્ટફ્ડ કરીને રોસ્ત કરવું હોય તો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહી પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપીને છુટો કરી ઉપરનો જાંગ તરફનો આખો જાદો ટુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ધોઇ ચીરયા અથવા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી નુરને તેની સાથે ગોસ્ત વળગીને નીકળે નહી તેમ સંભાળથી અમથીજ આખી હાડકાં સાથે કોતરીને કાઢી લઇને ગોસ્તની વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક અડધા શેરને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી, છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપેલું આદુ ૦। તોળો તથા લસણુની છુટી ચાર કળીને છોલેલીને તે લઇ પાંઉની એક જાદી કાતરીના ગરને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વખ્ત ભીનવીને પછી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી પાંઉનો ભુકો કરી બધો ઉપલો

સામાન સાથે ભેળી નવટાંક ઘીમાં અધકચરૂં તળવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં સાત પાદડાં, મોટાં લીલાં બે મરચાં તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લીને ધોઇ એ બધું બારીક કાપીને પેલાં તળેલાંમાં નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતરીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅસ તથા લીંબુનો રસ, નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેરી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાબી દાબીને સમાય તેટલો ભરવો અને ગોસ્તની અંદરથી બાહેર નીકળી પડે નહી માટે ગોસ્તના બેઉ છેડાપર પતળી મજબુત દોરીને ટાઇટ બાંધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાદા દોરાથી સીવી લઇને બંધ કરવો. પછી મસાલો ઉપરથી વળગેલો હોય તેને ધોઇ નાખવો. ત્યાર બાદ મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણો શેર જેટલાં ઘીને કકડાવવું અને ગોસ્તમાં પટેટા નાખવા હોય તો સોજા મોટા છ પટેટાને પહેલેથી બાફી તેની હાથવડે છાલ છોલીને અથવા બાફીયા વગરજ આખા પટેટાને છોલી ધોઇને તૈયાર કરી રાખી ઘીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેને ઘીમાં નાખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોય તો એક તરફથી તેવું તળાયને ફેરવી નાખી બધી તરફથી એક સરખું લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઇયે તો તેવું તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોય તો ઘેરા બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. તે પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઇ આદુ પોણો તોળો તથા લસણ ૦૧ તોળાને છોલી છુંદીને તપેલાંમાંનાં ઘીમાં નાખી તળીને તેમાં બે શેર ઠંડું પાણી તથા સવા તોળો નીમક નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર બે કકરા પડેને તળેલું ગોસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડા વાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી બરાબર નરમ થાયને ગ્રેવી જોઇતી હોય તો તેમ ઉતારવું પણ ઘીપર પસંદ હોય તો ઢાંકણ ઉઘાડી નાખી તેવું થવા દેવું. પણ એ રીતે થવા આગમચ પાણી બળી જવા આવે અને માહેલું ચરે નહી તો પછી ઢાંકણપર થોડું પાણી આપી ઘટે તો તે માહે ઉમેરયા કરીને બરાબર ચેરવવું. ગોસ્ત પકાવતી વેળા મોટાં લીલાં પાંચ છ મરચાંને ડીચકાં સુધાંજ આખાં

ધોઇને સાથે નાખ્વાં અથવા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાંને ધોઇ સુતારાની નવી સળીમાં પાંચ સાત ખોસીને તે નાખ્વાં, તેથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવું હોય તો તે સફેદ અને ગ્રેવી વગરનું તદનજ સુકું પકાવવું અને એને સ્ટફ્ડ કરવું નહી, તેમજ એમાં મરચાં પણ નાખ્વાં નહી. એ સ્ટફ્ડ કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને પકાવેલું કહે છે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોય તો પકાવીને કાઢી લઇ ઠંડું થાયને ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવીને પછી હાથ સાફ કરી તે વડે બધે સરખું ચોપડીને સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ જેને બાવરચી લોક ક્રીમ કહે છે તે અથવા ઘઉંનો જાદો રવો બધે બરાબર લગાડીને પછી બીજા દાહવેલાં ઇડાંમાં બોળી તપેલીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહનું તળીને કાઢવું. બીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોય તો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં દોઢ શેર ઘી કકડાવીને પટેટા સાથે પકાવવાનું હોય તો ઘીમાં પહેલે ઉપર મુજબ છોલેલા આખા પટેટા નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા પછી રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં નાખી સવા તોળો નીમક નાખી ઢાંકણું ઢાંકીને ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી ઉપર લખેલું છે તે પ્રમાણે આપણી મરજી મુજબનું તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું ઘી રાખ્વું હોય તેટલું રાખીને બાકીનું ઘી કાઢી લેવું, જે અરસામાં માહે મુકેલું લગભગ અડધું ચરી જશે. ઘી કાઢી લીધા પછી ઢાંકણુપર પાણી આપતાં રહી જરૂર જણાય તો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમે તો ઉપર મુજબ એમાં પણ મરચાં નાખી ઇંગારપરજ ચેરવી નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી ઉપર મુજબ ગ્રેવીવાળું અથવા ઘીપર પકાવીને ઉતારવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો મરઘીનાં પેટાંમાં ભરવાને બદલે ગમે તો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીમો ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફ્ડ કરવા લખ્યું છે તે રીતે સ્ટફ્ડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલા ઉપર પકાવવાને બદલે તેની ઉપર કડણું ઘી ઘણું પુરતું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકી ભઠીમાં અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં આપનું ઇસ્ટુ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ તંદુરમાં મુકીને પણ મજાહનું રોસ્ત થશે.

પણ એમાં પણ અડધું ચરે પછીજ પટેટા નાખવા. મરઘી યા બટક તરૂ હોય તો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજી સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળીને માહે નાખવી, યા તો એક મરઘી યા એક બટક પકાવવામાં સોદાબાઇકાર્બ અથવા વાટેલો પાપડખાર ૦I તોળો અંદર નાખ્યાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને ભાગનુ નીમક તેટલું ઓછું લેવું. ત્રણ ચાર મરઘાં યા બટક એકઠું પકાવવું હોય તો બનતાં સુધી તે બધાં એક સરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોય તો પછી બધું સાથે પકાવવા મુકવું અને તેમાંથી જે ચરતું જાય તેને કાઢી લઇને જુદૂં મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એક સરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. પણ છેલ્લું ચરવા વગરનું એક રહે તે ચરે તની સાથેજ ચરવા માટે પટેટાને માહે નાખવા જોઇયે. કટકા કાપેલાં નાનાં મોટાં બટક યા મરઘી પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનું થાય છે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ નાખેલું પસંદ હોય તો આગમચથી અડધાં નાળીયેરનું અડધો પાશેર દુધ કાઢીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી જેટલી ભેળીને તૈયાર રાખી પકવાંનમાં જરા ગ્રેવી હોય ત્યારે તેમાં ફરતું રેડી બરાબર થાયને ઉતારવું. ઘણાં કુમળાં હલવાંનના એકેક પગના જુદા અથવા કટકા કાપતા નથી પણ આખાં એક હલવાંનનાં ચાર ફાડચાં થાય તેમ પગની સાથે વળગેલા બીજા ભાગ તેની સાથેજ રાખીને કાપે છે અને તેને સાધારણ રીતે કીડના કટકા કહે છે. એ કટકાને રોસ્ત કરવા હોય તો એક યા વધારે કટકાને આખાજ સાફ કરી એકજ વખત ધોઇને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડી બેવડું વાળી લઇ સોજી ઝીણી દોરીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પકાવવું. પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સારૂં લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત ગોસત, મરઘી, બટક, આખું કીડ અથવા રોલ્ડ ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પહેલે ઘીમાં તળીનેજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીત છે. પણ એમ તળવાને બદલે સહેલી રીતથી પકવાંન લાલ કરવું હોય તો આ એ વીવીધ વાંનીમાં ઉપર મથાળે

લખેલાં બધાં પકવાંનમાંનું જેબી એક પકાવવું હોય તેને માટે લખેલો હોય તે સઘળો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો. પણ રોસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવી નહી, પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો પહેલેથીજ બનાવીને તૈયાર રાખવો. પછી પકવાંનમાં જેટલું ઘી નાખવાનું હોય તેને પ્રથમ તપેલીમાં કકડાવી રોસ્તમાં નાખવા માટેના પટેટાને તેમાં નાખી બદામી રંગના ફીકા તળીને કાઢી લીધા પછી જો આદુ લસણ નાખવાનું હોય તો તેને પણ અંદર તળીને પછી જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું. પછી રોસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોય તો તપેલીમાં રેડેલું પાણી લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરી ખપતો ખપતો તેમાં ભેળવો. પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોય તો પાણી ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ ભેળવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી રોસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમ નાખવા છાપેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મજાહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા ગ્રેવી મજાહનું લાલ રંગનું થાય છે. અને તળીને લાલ કરવામાં ગોસ્ત મરઘીનો કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થતું નથી.

રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઇ પણ જાંનવરની માદાના કરતાં નરનુંજ માસ હમેશ વધારે સ્વાદનું લાગે છે તેટલા માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી બરાબર સમારી સોજું કરીને આએ ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક અથવા ફીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું તેજ પ્રમાણે પણ એક ઘણાં મોટાં ઉંડાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં માટે ચુલે મધ્યમ બળતે પકાવવા મુકવું. પણ એ મોટું ઘણું હોવાથી એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે પહેલેથીજ બીજાંન પ્રમાણે સોદાબાઇકાર્બ અથવા વાટેલો પાપડખાર માહે નાખવો અને બીજા ચુલા ઉપર ગરમ પાણી તૈયાર રાખી ખપ પડતું થોડું થોડું તપેલાંમાં ઉમેરયા કરીને મજાહનું તદન નરમ પકાવવું.

રોસ્ત હાફફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું ફરબે હાફફાઉલ ૧, મોટા પટેટા ૬ તેનુ વજન શેર ૧, ઘી શેર ૦ા।, અને તેની ઉપર બીજું ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કાંદા શેર ૦।, સોજું નાળીયેર તોળા ૨ા।, સોજા પઉવા તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, શાહજીરૂં તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨ા। એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા।, એળચી ૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૪, મોટાં લીલાં મરચાં તથા કોથમીરની ઝુડી દરેક ૨, તાજું ઇડું ૧, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને ધોઇ આખાજ રાખી હાથવડે છાલ છોલાય તેટલા જરા બાફી છાલ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હાફફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકીને માહેથી બધું કાઢી નાખી ધોઇને સોજું કરવું અને આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદી અથવા પીસીને તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીનાં પેટાંમાં તથા બાહેર બધું ચોપડીને દોઢ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં પઉવાને ચુંટી સોજા ધોઈ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને બારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં બારીક પીસવી. એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, મરી તથા શાહજીરાંને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ઘીમાં રીકાં લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઉવાને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇડાંને માહે બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક મેળવીને મરઘી આથીયાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાબીને બરાબર ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે કાપેલા ભાગને જાદા દોરાથી સોયવડે સીવીને મજબુત કરવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધે શેર ઘીને સોજા કલઇ ભરેલા

પાઠીયામાં કકડાવીને તેમાં પહેલે પટેટાને તળીને કાઢી લીધા પછી મરઘીનો એક પગ અને એક પાંખ હેઠે રહે તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરઘી લાલ તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી અંદર એક શેર ઠંડું પાણી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેટા નાખવા. પણ પટેટા બરાબર ચરી જાય તોય કદાચ મરઘી ચરી હોય નહી તો પછી પટેટાને અંદરથી કાઢી લેવા અને મરઘી તદનજ નરમ થાય અને સેજ ગ્રેવી રહે ત્યારે માહે પટેટા પાછા નાખવા અને જરા વારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ખપતું ખપતું તે માહે રેડીને ઉપર મુજબ મરઘી તૈયાર કરવી. એ મરઘી મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

રંગ આઈસક્રીમનો.

ઘણી સોજી ઘણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑવ તારતર તોળા ૭ા, ઘણીજ બારીક પાઉડર જેવી છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેલી સોજી ફટકી તથા સોજું નીમક એ દરેક ચીજ તોળા ૨ા.

સોજાં કોડીનાં બોલમાં કકડતું પાણી દોઢ પાશેર નામી તેમાં કીરમજનો પાઉદર ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળાને પાણીમાં મેળવ્યા બાદ માહે નીમક પીગળાવી મલમલનાં મજબુત કપડાંમાં એ બધું નાખી પોતળાં જેવું કરીને કપડું ફાટે નહી તેમ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં હલવે હલવે દાબીને બધું ગાળા લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ફટકી ભેળાને એ ઉંચેથી નાખતાં ઉભાઇ જાય છે માટે નીચે હાથે એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટીને અંદર બધું સારીકાની ભેળી એકરસ કરીને પછી ઉતારવું. અને એ રંગ તદન ઠંડો થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાચની સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ઠરેલા રહે છે અને કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ થોડી

કપડાંમાં બાકી રહે છે તેની સાથે એ ભેળાને અડધો રતલ ખાંડ તથા એક પાશેર પાણી રેડી ખુબ તરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુલે મેલીને ધાડો રંગ કરીને ઉતારવો અને ઠંડું થાયને સારીકાની ચોળી ગાળીને એ રંગને પણ સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું. પણ એ રંગમાં ઘણો કસ રહેશે નહી માટે કદાચ ફુગ ચઢશે, તેટલા માટે સીસીઓને કોઇ વખત હલાવવી. પહેલો બનાવેલો રંગ તો મુદ્દલ બીગડતો નથી પણ સાત આઠ વરસ સુધી સોજો રહે છે, તો જો કે એ અરસામાં રંગનું તેજને ચળકાત જરા ઓછું થાય છે. એ રંગને કોઇ પણ કકડતી ચીજમાં ભેળવો નહી, તેથી તે ફાટી જાય છે. માટે ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ તેમાં રંગ ભેળવો. તુર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઇતો હોય તો ઉપર લખેલા હીસાબ ખપજોગો થોડો થોડો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં ખાંડ લેવી નહી અને ઉપર લખેલા બધા સામાન માટે અડધો શેર પાણી જોઇયે છે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં પાણી તે હીસાબે લેવું. પણ સામાન ઘણો ઓછો હોય તો પછી હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે લઇ તેમાં ઉપર મુજબ ક્રીમઓફ ટાર્ટરનો પાઉડર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોશ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ભેળી રંગ ઠંડો થાયને તુર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી અડધો પાશેર એટલે નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી છુંદેલી સાફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ બેમાંનું જે તે એક ૦। રતલને ઉભા ઘાટની કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની તપેલી અથવા ઍલ્યુમીન્યમની નાની તપેલીમાં અથવા એવાજ મોટા કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મેળવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાંનો ચમચો અથવા કાંમરીની જરા જાડી પતી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી થાયને પેલું તૈયાર રાખેલુ અડધો પાશેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવું અને તે કકડે પછી માહે ચમચો યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને બળેલી ખાંડ બંધાયલી હોય છે તે બધી પાછી બરાબર પીગળી જાયને ઉતારવી. પછી રંગ તદન ઠંડો થાયને જાંજરી મલમલના

કટકાથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઈ પણ મીઠાઈ અથવા પકવાંનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા છાપેલું હોય તેમાં એ રંગ બનાવીને વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજો રહે છે.

રંગ બીટરૂટનો.

બીટરૂટ બે જાતના આવે છે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ અને પાદડાંની નેસ પણ એવાજ લાલ રંગની હોય તેવા મોસમની શુરૂઆતના કુમળા બીટરૂટનો રંગ ઘણો તેજદાર થાય છે અને આખરે મોસમના ફીકા રંગના ડાંડા તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવીજ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે ઉપર લખેલા લાલ સોજા બીટરૂટને બારીક છાલ છોલીને પછી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈ પણ ચીજ આઈસક્રીમના રંગની બનાવવી હોય તો તે ચુલે હોય તેમાં એ છોલેલા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખ્યાથી રંગની તેજી જતી રહે છે અને રંગ ઝાખો થાય છે માટે એ ચીજને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી છોલેલી કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકવું અને થોડી વારે ઉંધાડી માહે અમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો મેળવણીનો રંગ ખુલ્લો ઘેરો થાયને અંદરથી બીટરૂટ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જૅલી યા બીજું કાંઈ પણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એ કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે. પણ એ પારદર્શક પ્રવાહી પદાર્થનો રંગ આઈસક્રીમનો નહી પણ ચળકતો ઘેરો દાડમનો રંગ થાય છે. ઠંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ એ બીટરૂટની કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે પણ તેમાં વખત લાગે છે અને કાચા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખી હોય તો તેનો રંગ પણ ઓગળે છે, પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગે છે.

લસણ કેમ છોલવું.

ઘણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે પહેલે લસણના કડામાંથી બધી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલી તેને ઘણું સેજ મીઠું તેલ, સૅલેડ ઑઇલ અથવા ઘી લગાડી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ઘસીને તેને ઘણું સેજ તેલ યા

ધી લાગવા દેવું. જરાભી વધારે લાગવા દેવું નહી. કારણ પછી તે સુકાતું નથી અને તેથી છાલ નીકળતી નથી. એ ઘી યા તેલ લગાડેલી લસણુની કળીઓને મેાટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકાંમાં મુકવું અને તેની ઉપરનાં બધાં છલટાં સુકાઇ ખખડીને અળગાં થઇ જાય ત્યારે બધી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ચેાલવી. તેથી સહેલાઇથી જરાવારમાં લસણુ છેાલાઇ જાય છે. જુનું લસણુ છેાલવા પછી અંદરથી પીળાસપર નીકળે છે પણ સેાજું નવું હેાય છે તેા તે સફેદ નીકળે છે.

લાઇમ વૉટર.

સવા તેાળેા સેાજા કળીચુનાને એક કેાડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગરમ કરીને ફીલ્ટર કીધેલું સેાજું ઠંડું પાણી દેાઢ પાશેર રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું અને તે ઠરીને ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને ગાળી લેવું. એ લાઇમ વૉટર નાનાં બચ્ચાં તથા સીક માણસને ખાવાનાં દુધમાં જરા ભેળીને આપે છે.

લાડવા અમથાં ખમણના.

સેાજો ગેાળ શેર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણેલું સફેદ નાળીયેરનું ખમણ રતલ ૦ા, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સેાજું ઘી તેાળા ૨ા, એળચી તેાળેા ૦ા।, જાયફળ તેાળેા ૦ા.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. બદામને છેાલી અકેકના આડા એક સરખા છ છ કટકા કાપી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. ખમણમાંથી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સાફ પાતાની ઉપર બારીક પીસ્વું. ગેાળને ભુકેા કરી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી નેટના ચેાખડાં કપડાંથી ગાળવેા. ત્યાર બાદ ઘીને કઢાઇમાં બળતે કકડાવી માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઇને પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી પાક્કું ઘી કકડેને દરાખ નાખી તેને તળીને ઉતારીને કાઢીને બદામમાં નાખવી. તે પછી એક મેાટી રકાબીને જરા ઘી ચેાપડીને પછી કઢાઇને પાછી ચુલે મુકવી અને તેમાં ગાળેલેા ગેાળ રેડી બળતું ધીમું

રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોળ પાછો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેમ કરતાં સેજ પણ કરપાવા દેવો નહી. અને એવો થાયને તુર્તજ તેમાં ખમણ મેળવી દઇ ફેરવ ફેરવ કરી ચાસ પીને ખમણ કઠણ થાયને સોજી રકાબીમાં કાઢી પાંથરીને મુકી તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું અને જરા ઠંડું થાય ત્યારે બદામ દરાખ ભેળી એ ખમણના પંદર ભાગ કરી તેના સફાઇદાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ઘી લગાડી રાખેલી રકાબીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગે છે. નાળીયેર પાકટ પણ તે સુકાયલું નહી હોય પણ તાજું દુધ સાથનું હોય તેવું લેવું. કારણ સુકાયલું નાળીયેર કુચા જેવું લાગે છે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ા, સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦ા, સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજું નાળીયેર અડધું, ઘણોજ સોજો ગોલાબ તથા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તદન સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં ભેંસનાં દુધમાંથી એક પાશેર રેડી ચોળીને બરાબર મેળવીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં પાછું એટલુંજ બીજું દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી લઈ છુછાને ફેંકી દઇ બાકી રહેલાં બધાં દુધમાં એ નાળીયેર સાથનું દુધ ભેળા કપડાંથી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી કૉર્નફલૉઅરને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને બરાબર મેળવીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે આગમચથી પાંચ તોળા ઘી જુદું કાઢી રાખવું. ત્યાર બાદ એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેઉ કકડેને માહે એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ગોલાબ રેડીને પાછું ઢાંકી ખુબ કકડીને અંદર

ગોલાબ સાથનું પાણી ઉછળે ત્યારે પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવી એકરસ કરી તપેલીનું ઢાંકણુ ઉંઘાડીને એક માણસે હાથ રાખ્યા વગર તેમાં મોઠી ધારે મેળવણી રેડતાં જવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી ચમચથી અંદર મેળવી દેવી. જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી અંદર તે તથા પેલું જુદું કાઢેલું ઘી નાખી બરાબર ભેળાને જરાવાર ઘુંટવું અને કઠણુ થાય પછી ઘુંટવું નહી પણ તપેલી ઉંઘાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. કારણુ બઘોજ વખત ઘુંટયાથી કૉર્નફ્લૉઅર ચીવટ થઇ જાય છે. પછી ખીચી ઘણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી ફ્લૅતદીશમાં યા મોઠી કોડીની રકાબીમાં ખીચી કાઢી લઇ તદન ઠંડી થાયને હથેલીને ઘણીજ સેજ ગોલાબ લગાડીને બરાબર મસળવી. ચોખાના આટાની ખીચીનીકાની એ ખીચ બનાવતી વખત તપેલીનાં તળીયાંમાં હેઠે લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઉપર મુકી બઘેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને પછી તેની વચમાં ખમણુ મુકીને લાડવાનું મોહું ખીચી બરાબર દાબીને બંધ કરી લેવું અને એ રીતે બધા લાડવા તૈયાર કરીને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણુની સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લાડવાનું ચાળણીમાં એકજ પડ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે રીતે તેમાં મુકીને ફકત ત્રણુ મીનીટ બાફીને તેજ પ્રમાણે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાય છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ ત્રણ જાતનાં છાપેલાં છે તેમાંથી ગમે તો નાળીયેરનાં બે રીતનાં છે તેમાંનું એક જાતનું એકજ નાળીયેરનું બનાવવું. પછી આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણુના સહેલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધો રતલ આટાની ખીચી તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ નવા ચુતારાની

ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેને સેાજા ધેાઇ કપડાંથી નુછીને સાફ કરવા અને ફણુસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના ઝુમખા લઇ તેની નાની ડાંખળી સાથે પાદડાં વળગેલાં રાખીને સેાજા ધેાઇ કપડાંથી નુછીને કેારડાં કરવાં. પછી પાદડાંની ખડબચડી બેારદુ બાહેર રહે અને સુવાળી બેારદુ અંદર જાય અને જાણે એ અકેક પાદડાંની ઝીણી ડાંખળીની ઉપર પડા લટકતા હેાય તેમ ડાળી તરફથી પેાહેાળા અને હેઠેથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઇથી સરખાં વાળીને પડાની બેારદુપરનાં પાદડાંનાં બેઉ છેડાને અકેકની ઉપર થેાડા આવે તેમ લેવા અને તે પછી એ સાંધેા છુટેા પડે નહી તેટલા માટે તેને જોડવા સારૂં પેલી સળીના અકેક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહી તેમ તેની વચમાં સળીને અણી તરફથી ભેાકીને પછી સળીનેા બીજો છેડેા પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ ખેાસીને ઉપરની બેારદુપર કાઢવેા. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનેા સાંધેા બરાબર સરખેા વળગેલેા રહે છે. એ રીતે કીધા પછી પડા બધેથી એક સરખી ઉંચાઇના નહી હેાય તેા જે તરફથી વધારે ઉંચા હેાય તે તરફનેા પાદડાંની કીનારીનેા ભાગ કાતરથીજ જરા છાંટી કાઢીને મજાહના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને ખીચીમાંથી મેાટા મેાસંબી ચણા જેટલી લઇ પહેલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મેલીને છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને સેજ ઘી લગાડીને તે વડે દાબીને પડાની તાંચ સુધી ભરયા પછી મેાટી સેાપારી જેટલી ખીચીની ગેાળીએા કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ઘણું સેજ ઘી લગાડીને બધેથી એક સરખું ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળું અને બીડાંના આકારનું થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થેાડા ભાગમાં દાબીને ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે પડામાં સમાય તેટલી બીજી ખીચી મેલીને કીનારીપરથી સરખી કરીને મજાહનું સફાઇદાર કરવું. પછી તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થેાડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે બીજા જેટલા થાય તેટલા પડા ખીચીથી ભરવા. એમ ખીચીથી પડા ભરયા પછી તેની કીનારી સુધી સરખું પુરવું ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે પેલા જુદી કાઢી રાખેલી ખીચીમાંથી જેટલું મેાહું ઢાંકવા માટે કરવું હેાય તેટલા ખીચીના

નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું બધેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવું અને પડાની અંદર મુકેલી ખીચીની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી પડાની ઉપર મેલીને કીનારી પરથી બેઉ છુટું પડે નહી માટે દાબીને બરાબર વળગાવી વધારાની ખીચી બાહેર નીકળેલી હશે તેને કાઢી નાખીને કીનારી પરથી દાબીને સરખું કરવું. પણ અંદર ખમણ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થાશે એ રીતે કરતાં ચુંથાઇ જાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખીને સફાઇથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા અકેકની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી પાશે પાશે આડા મુકી એ મુકેલાંને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે ત્રણ મીનીટજ બારી બીજી ફાલતુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ રીતે બીજા પડા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ ઠંડા થાયને ઝુમખા કાઢીને ગમે તો એમજ મુકવા અને ગમે તો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખીને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પાદડું કાઢયા પછી પડાની તોંચ ઉપર રહે તેમ બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. ઝુમખામાં* પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એક સરખા થતા નથી માટે બધા એક સરખા કરવા હોય તો ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં બધાં એક સરખાં વચલાં પાદડાં લઇ તેનો જુદો જુદો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સહેલ પડે છે.

લાડવા ખમણના ખોચીના ફરમાસુ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી લાડવા ખમણના ખોચીના સરસ બનાવવાના હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ચોખાના અડધો રતલ આટા સાથે સોજી સફેદ મેદા ખાંડ ૦। રતલને બરાબર ભેળવી. બદામની પાંચ તોળા નવી બીજને છોલી ધોઇ કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજા

ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં સોજું તાજું ભેંસનું દુધ અડધો પાશેર રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં બીજું અડધો પાશેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને બધું કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ બીજાં પોણો શેર ભેંસનાં દુધને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉકળેને એજ લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબ પેલા ખાંડ સાથે ભેળી રાખેલા આટાને માહે મેળવી દેવો અને તે ખીલી જાયને તેમાં નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી સોજું ઘી પાંચ તોળા મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ સીજવા માટે ખીચીને ઢાંકવી, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવી પણ ખીચી હેઠે ડાજે તેને ઓખ્ખવીને માહે ભેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી તદન કઠણ થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં ફુલેતદીશમાં અથવા કોડીની મોટી રકાબીમાં કાઢવી અને ઠંડી પડેને તેમાં પીસેલી બદામને બરાબર મેળવીને સારીકાની મસળવી. એ ખીચી દુધમાં રાંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે ઉપર લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તે મુજબ હથેલીની ઉપર ખીચીને થાપી તેમાં ખમણ મુકીને એ લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકીને તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાબ નહી હોય તો પછી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ દસ ટીપાંને એક ચમચી ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને તેમાં બદામને પીસવી.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવે છે તેને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ દલાવીને તે આટો અને તે

નહી હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો ચોખાનો ચાળેલો આટો એ બેમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૦ાા, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા ક્ષુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦ા, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ઘી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ નાળીયેરનું સાધારણુ તથા ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે ખમણુ છાપેલાં છે તેમાંનું જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પાશેર દુધ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તેમાં બરાબર જોશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટામાંથી અકેક મુઠી ભરીને ભભરાવીને પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને બીજા માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજ પણુ હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણુ મજાહની માવા જેવી થાય છે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઠણુ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણુ ઢાંકવું પણુ અવારનવાર ઉંઘાડીને ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણુ ખીચી હેઠે તપેલાંનાં તળીયાંમાં લાગે છે તેને ઓખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણુ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં યા કોડીની મોટી રકાબીમાં અથવા ત્રાંબાની તદન કલઈ ભરેલી થાળીમાં કાઢવી અને તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણોજ સેજ ગોલાબ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળીને અંદર સેજબી બારીક ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણુના સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણુ જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેમ આએ ખીચીમાં ખમણુ ભરીને લાડવાવાળી તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક પડ મુકીને તેજ પ્રમાણે બાફીને તેમજ કાઢવા

લાડવા ખમણુના સાધારણુ ખીચીના સાદા.

સાદી ખીચીના સાધારણુ લાડવા કરવા હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ નાળીયેરનું સાધારણુ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ

એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આજ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બેમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ ચાળેલો આટો લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બે તોળા ઘી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી મોટે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણુ ઉંઘાડીને તેમાં તુર્ત બધો આટો સામટોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા અંદર રહે નહી માટે નાખતાં વાર તુર્તજ જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દઇને પછી પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ખીચી સીજીને કઠણુ જેવી થાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હાથને વળગે નહી તેવી સુકી અને કઠણ ખીચી થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં બધી ખીચી કાઢવી, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગેલી હોય તે કાઢવી નહી. પછી ખીચીને પાંથરીને મુકી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જઇને ખુબ તરેહ મસળીને પોચી નહી પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ઘી લગાડતાં જઈ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એક સરખા ગોળા કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી એક સરખું પતળું અને ફાટફુટ વગરનું મજાહનું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બે માલુમ સફાઇથી બીડી લઇને પછી અંદર ભરેલું ખમણ ખીચીથી ત્બળગું રહે નહી માટે હલકે હાથે લાડવાને મુઠીમાં દાબીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા ચાળણી સાથના ઝાંપા આવે છે તેવો એક નાનો ઝાંપો લઇ તેને ઉજાળી સોજો કરી તેની ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને પછી તેની અંદર બધા લાડવાનાં સફાઇથી એકેકની ઉપર સરખાં ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પણ એમજ બાફતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાય છે તેટલા માટે મલમલનાં સફેદ ધોતાં કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને કોરડું કીધા પછી બેવડું વાળીને તે લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર

ઢાંકવું. તે પછી એ લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળીયાંને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ધુંમબજ જેવું ગોળ ઢાંકણુ હોય છે તે ઢાંકીને ચુલે મોટે બળતે મુકવું અને પાણીમાં ખુબ ઇતરેહ જોશ આવીને અંદર ઉછળ ત્યારે ઢાંકણુ ઉંઘાડીને પેલી લાડવા ભરેલી ચાળણીને ઝાંપામાં મેલીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું. પંદરેક મીનીટ થાય ત્યારે ઢાંકણું ઉંઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તો લાડવા કાચા હોવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા પછી બરાબર બફાયને ચાળણીને ઝાપામાંથી કાઢીને ઉપરનું કપડું કાઢી નાખવું અને લાડવા તદન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાબ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આખા કાઢવા. જો ઝાંપો નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલાં બોયાં અથવા મોટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ઘી લગાડી તેમાં બધા લાડવા ભરીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને બોયું હોય તો તેનો હેઠેનો બાહેર નીકળેલો ગોળ ભાગ અંદર બેસતો રહે અને ચાળણી હોય તો તે પણુ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાનીકાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બોયું અથવા ચાળણી મેલી લાડવાની ઉપર કપડું ઢાંકીને પછી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી ઝાંપામાં લાડવા બાફવા લખ્યું છે તેમજ એમાં બાફીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણુ ઝાંપો, બોયું યા ચાળણી પણુ નહીજ હોય તો પછી બાંબુના કરંડીયાનું સોજું મોટું ઉંડું ઢાંકણુ લેવું અને તેને ધોઈ સોજું કરી કેળનાં પાદડાંને ધોઇ નુછી કોરડું કરીને તેની વચમાંનો ડાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણમાં એ પાદડાંને પાંથરીને મુકી ઝાંપાની ચાળણીનીકાની એમાં બધા લાડવા ભરવા. પછી બીજાં એવાંજ પાદડાંને ધોઇ એમજ સાફ કરીને તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી તે લાડવાની ઉપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જશે. તે પછી એ ઢાંકણુ અંદર ઉતરે તેવી એક મોટી ઉંડી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઇની સોજી પતળી ત્રણ ઇંટને ધોઇ સોજી કરીને તે તપેલાંમાં આડી પડી જાય નહી તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે બોરદુપર તપેલાંને અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં પાણી ઉકળતી વેળા ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણુને લાગે નહી તેટલું ઓછું પાણી ભરીને જેમ ઝાંપામાં કકડાવવા

લખ્યું છે તેમ કકડાવ્યા પછી લાડવા ભરેલું બાંબુનું ઢાંકણુ ઇંટની ઉપર સરખું ઠેરવીને મુકીને પછી તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી લાડવાને તપાસવા અને બરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણુના સેહેલી સોજી ખીચાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળાયેરનું ફરમાસુ એવાં બે મથાળાંથી ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ગમે તે એક રીતનું એક નાળાયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જાતનો આટો ચાળીને અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું તાજું દુધ એક પાશેર, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧ તથા સોજું ઘી નવટાંક નાખી તેમાં પાશેરાનાં માપથી ભરેલું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે મોટે બળતે મેલવું અને તે ઉકળવાનો આવાજ અંદરથી સંભળાય ત્યારે ઉંઘાડીને જોવું અને જ્યારે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી બધું ઉછળે ત્યારે બધો આટો માહે એકદમ સાંમટોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રહે નહી પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દઇને ઢાંકણુ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ તેમ કરતાં હેઠે ખીચી લાગેલી હોય તેને ઓખવીને અંદર ભેળવી નહી. જ્યારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવુ. અને બધું પાણી સુકાઇને ખીચી મજાહની કઠણુ થાયને ઉપર લાડવા ખમણુના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા વાળવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા મુજબ બધા સાંમટા બાફવા નહી પણ એક સોજી કલઇવાળી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર બેસી જાય નહી પણ તેના કાંઠાની ઉપરજ રહે તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણી સાફ કરી તેની અંદર જરા ઘી ચોપડીને લાડવા અકેક સાથે

અડડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા તેમાં મુકીને એકજ પડ કરવું. પણ લાડવા ઉપરથી ફાટે નહી માટે આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સાધારણ બીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાતી વેળા ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાંને જરાખી લાગે નાહ તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને મોટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવે અને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મુકી લાડવાને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકીને મોટે બળતે રાખવું. લાડવા ફકત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાય છે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ બીજી ફાલતુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ પ્રમાણે બીજા લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી. પણ તેમ નહી હોય તો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલો નહી પણ છુટો હોય અને નીકળી આવે તો પછી બધા લાડવા કાઢીને મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંપર પાંથરીને મુકવા, પણ વળગા નહી હોય તો પછી તદન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ ઢીલ થતાં તપેલાંમાંનું પાણી ઓછું થાય તો લાડવા બરાબર બફાશે નહી માટે આગમચથી બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરવું.

લાડવા ઘઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા.)

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજું સફેદ પોરબંદરનું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. ખાંડમાંથી કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી મોટી કઢાઈમાં ઘી નાખી

ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને રીકા લાલ રંગનો થઇ અંદરથી સોહડમ નીકળે કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને એક કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં અથવા તદ્દન કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલાં ઘીમાં રહેતાં આટો વધારે લાલ થાય છે. તે પછી તેની ઉપર મેવા તથા એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળાને પછી ખાંડ મેળવી જરા ઠરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારેજ દાબી દાબીને ખાટાં લીંબુ જેટલા કઠણ ગોળ લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂતુમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી મેળવણીમાંનું ઘી તવાઇને તે પોચી થઇ જાય છે અને તેના લાડવા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંથરાઇ જાય છે. તેટલા માટે તેમ થાય તો પછી સફેદ સોજાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી દાબી દાબીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા. તેમ કીધાથી ઘી પસરતું નથી. બધા લાડવા એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી ચપટા થઇ જાય છે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલોજ સામાન નાખીને કરે છે અને એ બનાવવાને સહેલ પડે છે અને એનો સ્વાદ આએ વાવીધ વાંનીમાં ગુંદરપાક ભરૂચનો છાપેલો છે તેનો જેવોજ લાગે છે. કેસર નાખેલા એ લાડવા પસંદ હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલા કેસર છાપેલી છે તે રીતે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભારને સેકી બારીક પાઉડર જેવી વાટી એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં અથવા ઠંડાં પાણીમાં મેળવી રાખ્વી અને બધો સામાન ઉપર મુજબ તૈયાર કરી આટાને ઘીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો આટો થાયને તેમાં કેસર ભેળી તેનું પાણી સુકાય અને ઉપર મુજબ તળાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે તેમાં બધું ભેળાને એના લાડવા તેમજ વાળવા. એ લાડવા સુકાયા પછી કઠણ થાય છે.

લાડવા તલના.

સોજો નરમ પતની ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલું દરેક શેર ૦ાા, ભુંજેલાં કાજુ અથવા કકરી ભુંજેલી ભોંયસીંગન દાણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

કાજુ અથવા સીંગ જે હોય તેને છોલી ભાંગીને નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી સોજા ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ધોતા સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદન કોરડા કરવા. પછી સોજાં સુપરાંમાં અથવા થાળામાં પાંથરીને તડકે મુકી તદન સુકાઇને બધા છલટાં ખપ્પડીને અળગાં થાયને હાથની બેઉ હથેલીથી ખુબ ચોળી ચોળી ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ધંગારપર રાખીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી સાફ કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકાઇને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારવા, સેજબી રંગ પકડવા દેવો નહી. પછી ઠીકરાંપરથી કાઢીને તેમાં સીંગના કટકા અથવા કાજુ તથા એળચી મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળાને મોટી રકાબીમાં કાઢી લેવા. પણ ગરમ ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગે છે અને વળી ડાજે છે માટે જરા ઠંડું પડેને એમાંથી થોડું લઇ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી દાબી દાબીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ઝીણા કરવા હોય તો મોટી લખોટી જેટલા મજાઉના ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા. ગમે તો કાજુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તોળા નવી બદામની બીજને છોલી તેના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇને કોરડી કરવી અને થોડાં ઘીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળને તેમાં બદામ નાખીને ફીકા બદામી રંગની કકરી તળીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી બધી બદામ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કપડાંથી નુછીને ઉપરનું બધું ઘી કાઢીને તલમાં ભેળવી. શોખ હોય તો નવાં સુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તોળાને પણ તલમાં ભેળવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૪, સોજું ઘી શેર ૩, બારીક દળેલો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર

ાા, સોજી ખરી કેસર; એળચીના દાણા; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ાા.

એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી બે ભાગ બદામનાં ફાડચાં કરવાં અને બાકીની ત્રણ ભાગ બદામ તથા બધાં પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે જરા સેકી કોડીનાં વાસણમાં એક ચમચી કકડતાં પાણી સાથે થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી પીતળની સોજી ખલમાં બતાવડે ખુબ બારીક વાટવી અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ કેસરને મેળવીને પછી એ શીરામાંથી અડધા શેર જેટલો શીરો બીજાં વાસણમાં કાઢી રાખી બાકીના બધા શીરાને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં યા ઘણી મોટી કઢાઇમાં રેડવો. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તેમાં એક પાશેર ઘી મેળવી સવા શેર ઠંડું પાણી જુદું કાઢી તેમાંથી જરા જરા કરી બધું એ પાણી આટામાં બરાબર મેળવી માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. અને બધાં ઘીથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી કઢાઇમાં ઘીને બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મોટા સુકા વટાણા જેટલાં આંધરાંનો સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનો લોઢાંની મોટી ચમચ જેવો ઝારો આવે છે તેવો પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણો હલકો અને લોઢાંનો ટુકા ડાંડાનો અથવા લાકડાંના હાથાનો ઝારો લેવો, કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ ઝારાને સાફ કરીને કકડેલાં ઘીની કઢાઇની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉંચો પકડીને તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારાને હલાવવો. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી આટાની બધી કળી થઇને હેઠે કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ખીસાઠી લેવો અને કળી એકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા સોજા કોરડા ઝારાવડે કઢાઇમાં છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને કળી પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલટો મુકી તેની ઉપર પાણી ।। ભીનવેલો હાથ ફેરવવો, તેથી તેના છેડ ખુલ્લા રહેશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળી બદામી રંગની

બરાબર પોચી તળાયને સોજા ઝારાથી કાઢીને શીરાવાળી તપેલીમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણુસે બીજી ચમચથી તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળી ભાગશે નહી અને શીરો પણ બંધાશે નહી. એ રીતે કળી શીરો પીયે પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે વાસણુની ફરતી બોરદુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળી શીરામાં નાખ્યાથી છેલ્લે તદન સુકું થઇ જાય છે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળીની ઉપર રેડી ચમચથી મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી લઇ બે ભાગ જેટલીને કળીની ઉપર નાખી શાકરના કટકા, એલચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભભરાવીને ચમચથી બધું મેળવીને પછી કળી ભાગીને ભુકો થાય નહી તેમ હલકે હાથે સેજ મેળવવું. પછી જેટલા મોટા નાના લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળીની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડચાંના તથા બદામ પસ્તાંની પેલી જુદી રાખેલી સ્લાઇસના ભાગ કરવા. ત્યાર બાદ સફેદ ધોતાં પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલની ઉપર પાંથરીને લાડવાનાં તળાયામાં નહી પણ ફરતી વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં બદામ, પસ્તાં તથા ફાડચાં મુકીને પછી તેની ઉપર લાડવાના ભુકાનો એક ભાગ મેલી પોતણું બાંધે તેમ કપડાંના ચારે છેડાને ડાવા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલની ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની અંદરજ નાળીયેરના આકારનો સફાઇદાર કઠણ લાડવો વાળવો. પછી તેને કાઢીને બધા લાડવા એજ રીતે વાળવા. બધી કળી તળાયા પછી સવા શેરને આસરે ઘી વધે છે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણા સરસ થાય છે. પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોય તો તેની કળી થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળીને શીરામાં નાખ્યાથી પછી શીરો વધી પડે છે અને લાડવા ગોલા થાય છે, તેટલા માટે એને સારૂં ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડે તો માહે તે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલું છે તેમ ગમે તો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાબડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા. આએ લાડવાની કળીમાં બીજો બધો સામાન ભળતી વેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સોજું કૉર્સ

એન્ડ બ્લૅકવૅલનું વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીયાથી લાડવા વધારે સારા થાય છે.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સેાજે ઝીણેા ચણાનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું ઘી શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝાણા કટકા દરેક શેર ૦ા, એળચીના દાણા; જાયફળ; જાવંત્રી તથા ખરી કેસર દરેક તેાળેા ૦ા, સેાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧.

એળચીના દાણાને બેાખરા કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છેાલી ધેાઇ કેારડી કરી બદામના એક ભાગનાં ફ્રાડચાં કરવાં અને બે ભાગ જેટલી બાકીની બદામ તથા બધાં પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી આટાને ચાળીને તેમાં બે તેાળા ઘી મેળવી દુધથી મસલ્યા વગર આટેા બાંધીને પછી તેનેા પાછેા આટા જેવા ભુકેા કરી મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એ બધેા આટેા નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવેા નહી અને બરાબર તળાય અને પીળા રંગનેાજ હેાય ત્યારે ઉતારીને તુર્તજ બીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સેાજાં કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટી નાખવેા. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં ઘણીજ બારીક વાટી ખાંડમાંથી કચરેા કાઢી સેાજી કરી એક તપેલીમાં નાખી માહે નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળાને ઇંગારે મુકી આવારનવાર અંદર ચમચેા ફેરવવેા અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરા જેવી થાયને ઉતારીને માહે વાટેલી કેસર મેળવીને પછી અંદર તળેલેા આટેા ભેળી દેવેા. ત્યાર બાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બધેા સામાન તેમજ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બદામનાં ફ્રાડચાં તથા સ્લાઇસને કપડાંમાં મુકી લાડવાનેા સામાન તેપર મેલીને એના તેજ રીતે લાડવા વાળવા. આએ લાડવા બનાવવાના સેહલ પડે છે અને ટેસ્ટમાં તેા નાળીયેરના આકારના કળીના લાડવાના જેવાજ લાગે છે, એ મેળવણીના બીજા આકાર કરવા હેાય તેા બદામનાં

ફાડચાં રાખવાં નહી પણ તેનીબી સ્લાઇસ કાપી તે પણ બીજા સામાન ભેગી મેળવણીમાં ભેળીને પછી કેકના આકારના ઉભી કીનારીના પત્રાંના નાના દાબડા આવે છે તેમાં એ મેળવણીને દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઇદાર કરવી. પછી ઠરીને અંદર લાડવા બરાબર બંધાયને એ કેકના આકારના લાડવા કાઢી લેવા અથવા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને તવાથાવડે ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મમરાની ચીકીનો સામાન લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ઉતારીને તુર્તંજ તપેલીમાંથી કાઢી લેવું અને એની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી એ મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાબીમાં બધું કાઢી લઇને ગરમ હોય તેટલાંજ બેઉ હથેલીને જરા ઘી અથવા પાણી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલી મેળવણી લઇને દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી, સમોસા વગેરે એવી કોઇ પણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ખપ જોગો ઘઉંનો આટો લઇ કાંસીયામાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી થોડું બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે

મધ્યમ બળતે મેલી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારવું. અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કહે છે. આટો નહીજ હશે તો પછી ઘઉંના બારીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજકેકની સવા ઇંચ જેટલી જાડી કાતરીઓ કાપી તેના રૂપીયા કરતાં સેજ મોટા ગોળ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. ત પછી થોડી દુધની દેશીની કઠણ ક્રીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજ્બૅરી જામ મેલવી. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦। ઇંચ જાડી પાંથરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવું.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સોજી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને જે સોજો ગર રહે તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદન પાકટ પણ નહી તેવું સોજું નાળીયેર ઘણુંજ બારીક ખમણેલું રતલ ૦।।।, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવા પસ્તાં; ભુંજેલાં કાજુ; સોજી કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦।।, તાજાં ઇડાં ૧૨ ની દાળ, ઘણુંજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ધોઇ નુછી કોરકું કરીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઇ અંદર પાણી બાકી હોય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી માહે પાંઉનેા સેજબી કટકેા રહે નહી તેમ ભુકેા કરવેા. ઇડાંનાં પાંચ છ કેાટળાંની હેઠે રાઇના દાણા જેટલું આંવરૂં પાડી અંદરથી સેાજાં ધેાઇને તૈયાર કરી રાખવાં. અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનેા શીરેા બનાવી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને ચુલે મુકવેા. તેટલાં ઇડાંની બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળી કરીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પેલાં સાફ કીધેલાં કેાટળાંઓમાં ભરી આંધરાંમાંથી નીકળી પડે નહી માટે થેાડા બાંધેલા આટાની ઝીણી ટાંકલી કરી છેડપર વળગાવી લઇ ઉપરથી દાળ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આટેા ભરેલાં વાસણુમાં મુકવાં. પછી શીરેા સેજ આસવાળેા થાયને દાળ ભરેલાં કેાટળાંપર વળગાવેલી આટાની ટાંકલી એકેકની ઉપરથી કાઢતાં જઇ તેને શીરાની ઉપર ધરીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે બધાં દાળ ભરેલાં કેાટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપથી ઉતારવી અને તપેલીમાં રેડેલી દાળ શીરામાં સેવ જેવી થઈ હશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી એ શીરામાં પાંઉનેા ભુકેા, ખમણેલું નાળીયેર તથા માખણુ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી પાંચેક મીનીટ થાયને માહે બધેા કાપેલેા મેવેા નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગેાલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણુમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને મેાટી રકાબીમાં ઉંચેા સફાઇદાર સરખેા ઢગળેા કરવેા અને પેલી દાળની સેવ જેને લેત્રી કહે છે તેને રકાબીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંમેના બીજા છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચેાકટીના જેવી જાળી પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સફાઇથી સરખી ગેાઠવવી. એ દાળની લેત્રીનેા ટેસ્ટ કાંઇજ લાગતેા નથી, તે તેા શેાભાને માટે મુકે છે, તેમજ એ સેવને પાડવાનીબી ઘણી મહેનત પડે છે અને બરાબર આવડે નહી તેા સેવ ગેાળ થવાને બદલે ચપટી પતી જેવી થઇ જાય છે, તેાય એ ચપટી પતી પણુ ઉપર ગેાઠવીને મુકેલી સારી લાગે છે. મીઠાઇ બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગે છે. ગ્રહસ્થ ફીરંગી લેાક

લગ્ન ઉપર છોકરીને ત્યાંથી છોકરાને ઘેર એ મીઠાઇ ઘણી ઉકમાઇથી મોકલે છે.

લેડીજ કુબેજ.

નાની કઠણ કુબેજનો ડાંડો તથા જાદાં પાદડાં કાપી કાઢયા પછીની રહેલી કુબેજ રતલ ૦॥, માખ્ખણ તોળા ૨॥, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ મોટો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કુબેજને ધોઇને નરમ બાફી ઓયાંમાં એાસાત્રી નાખ્વી. અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન કુબેજમાં એકેક પછી બધો બરાબર મેળવી એ સમાય તેટલાં પુડાંગ દીશને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠીય તંદુરમાં અથવા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીજ પુડાંગ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક ૨ જો છાપેલો છે તેવો દુધપાક તાજાં સોજાં ત્રણ શેર દુધનો બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા કલઇ ભરેલું તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે માટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને તેમાંથી સેજ વરાળ નીકળવા માંડે ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તાજા આઠ ઇડાંની સફેદીને રંગ નાખ્યા વગર અમથીજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેનો મજાહનો ઢુમકો પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે બરાબર ઉછળે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખીને પાણીમાં એ પડા રોકું પુડીંગ સંભાળથી સેરવીને ઉલું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બેથી ત્રણજ મીનીટમાં સફેદી બંધાયને ફુર્તજ ઉતારી પાડી પુડીંગ જરાબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારાવડે કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું. અને એક પાશેર નવી બદામની બીજને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઇ

નુછીને તદન કોરડી કરી પુડીંગ તદન ઠંડું થાયને તેમાં સફાઇથી છુટી છુટી એ સ્લાઇસ ગોઠવી. ત્યાર બાદ દુધપાકને આગમચથી આઇસમાં મુકી ઠંડો કરી રાખીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. પણ એ પુડીંગ ખાવાની થોડો વખત અગાઉથીજ તૈયાર કરવું, ઘણો વખત અગાઉથી કરવું નહી.

લૅમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર ૦। રતલ લેવી અને ખાંડનાં ગાંગડાને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ઘસીને ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. તે પછી એ ખાંડના ગાંગડાને કોડીનાં વાસણમાં નાના બે ચમચા ભરી સોજાં ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. તે પછી આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ટ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તેમાં લખેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને તે તદન ઠંડું થાયને ઉપલા બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવીને આમ્એ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં આએ મેળવણી ભરીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન કેક.

સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક રવો દરેક રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, એળચી તોળા ૩, જાયફળ ૨, તાજાં ઇડાં ૧૨, બ્રૅંડી નાના ચમચા (દૅજ઼ર્ટસ્પુન) ૪, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટાવડે વીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી પેહલે ઇડાંની દાળ નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને સારીકાની મેળવીને બીજી પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઇને ઘુંટી મુરબ્બાના કટકા તથા

બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ છેલ્લે ઉપરથી બેકીંગ પાઉડર ભભરાવીને તે ભેળા કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરૂં કાગજ હેઠે તથા ફરતું મુકીને તેમાં અથવા મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડીને એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરી તુર્તજ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું.

લૅમન ચીજ્ કેક.

છુંદેલી સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૦ા, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, એલચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે એ ત્રણેડે ચીજ બપ મુજબ.

એલચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોટાવડે ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળાને પછી બાકીનો બધો સામાન સોટાથીજ બરાબર મેળવી ધંગારે તપેલી મેલીને ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારીને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યાર બાદ પફપેસ્ટ ટાર્ટનો અડધી ઇંચ જાદો બનાવી આએ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડીને તેમાં પેસ્ટને કીનારી સુધી પાંથરીને ઉપરથી છરાથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા પફપેસ્ટને ઉપર કરતાં જરા પતળો વણીને તેના કટકા કાપી માખણ લગાડેલાં પત્રાંનાં કોડીયાંમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને પછી ઉપર ચાળણીથી દળેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ઘણા સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનાને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ્ કેકનો છાપેલો છે તે બનાવવો.

લૅમન ચીજ઼કેક ૨ જાં.

સોજ્જુ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥, દેરીની દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, સ્પંજકેકનો ભુકો તોળા ૯, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, પફ્પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનો; બારીક દળેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર લૅમન ચીજ઼કેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખ્ખણ લગાડેલાં કોડીયાંઓમાં પફ્પેસ્ટ બનાવીને તે મુકવો. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળાને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવીને કોડીયાંમાં ભરવો અને એજ ચીજ઼કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને ઉપર દળેલી ખાડ ચાળણીથી છાંટવી. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

લૅમન ચીજ઼કેક ૩ જા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પ્લમકેક રીચ પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન ચોથા ભાગ જેટલો લેવો પણ તેમાં લખેલું છે તે કરતાં એમાં માખ્ખણ અડધુંજ લેવું અને તેને બદલે દુધની દેરીની કડણ ક્રીમ ભરેલી દોઢ પાશેર લેવી અને સફેદી નાખ્વાની અગાઉ એ ક્રીમ ભેળાને પછી મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કરવી. પછી લૅમન ચીજ઼કેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબનો પફ્પેસ્ટ કોડીયાંમાં પાંથરી કીનારી કાપીને માહે એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને તેમજ ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમે તો કોડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફ્પેસ્ટની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પોહોળી પતળી ચીપ કાપી તેને કોડીયાંમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોકડીનીકાની મુકી તેના છેડા પાણીથી વળગાવી લઇને પછી ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

લૅમન ટાર્ટ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૫, લીંબુ ૪ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ,

પફપેસ્ટ ટાર્ટનેા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલેા છે તે; લગાડવાનુ માખણ તથા દલેલી ખાંડ ત્રણુકે ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. લીંબુની છાલને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં નરમ બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ્ટ કરીને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. પછી ઉપર લૅમન ચીઝ્કેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ડીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનેા મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટવી. એ ટાર્ટ ઘણું સરસ થાય છે.

લૅમન ડમપ્લીંગ્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળાં કરી તેમાં બધેા સામાન બરાબર મેળવીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત આગ્મે ચેાપડીમાં છાપેલી છે તેમાં કપડાંમાં બાંધીને બાફવા લખેલું છે તેમ પણ ધેાતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાએા લઇ મેળવણીના મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગેાળા કરીને દરેક ગેાળાગ્મે અકેક કટકાગ્મેામાં જુદા જુદા બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ અડધેા કલાક બાફીને ખાવાં.

લમન ડ્રૅાપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧।, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળી લીંબુનેા રસ તથા છાલ નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં કેારૂં કાગજ મેલી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ડ્રૅાપ્સ મુકી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મેલીને કઠણ કરવા.

લૅમન પાઇસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૦॥, લીંબુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ છાપેલો છે તે સામાનનો પતળો પફપેસ્ટ વણી પત્રાંની ઉંડી બે રકાબીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી બોરદુપરની કીનારી છરીવડે સરખી કાપીને ડંડકમાં મુકવી. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળાને પછી સઘળું સાથે એકરસ કરી રકાબીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

લૅમન પુડીંગ.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧॥, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, વેલાતી ઑરેંજનો યા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો બારીક કાપેલો તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને આટા સાથે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળા તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ભેળા એકરસ કરવું અને એક ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બારીને અથવા પાઇડીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાંથરીને કીનારી સુધી મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું.

લૅમન બ્રૅંડી.

પતળા છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઇંટ બ્રૅંડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને પાછો પાઇંટમાં ભરી ચપટ

ખુબ મારીને લાખથી પૅક કરવું એ બ્રૅંડી મીઠાઇ તથા કસ્ટરમાં વપરાય છે.

લૅમન રાઇસ.

સોજ્જુ તાજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ તોળા ૧૭, ઝીણા રાંધવાના ચોખા ટીપરી ૦ા, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના ઝીણા કટકા.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ અધકચરા બાફીને ઓયામાં ઓસાવી કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ ભેળી ધીંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગ મોલ્ડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાફીને કાઢી લઇ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે બાકીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા બાફેલી છાલ નાખીને ટાઇટ શીરો કરવો અને મોલ્ડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લૅમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજ્જુ તાજું દુધ શેર ૨, મેલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંબુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી આવાના કાંટાથી ખુબ હોહલવાં પછી આટાને ચાળી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ધીંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી પુડીંગ ડીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

લૅમન વાઇન.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, સાઇટ્રીક ઍસીડ તોળો ૧ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆનીની ભાર, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ટીપાં ૮.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને માહે ઍસીડ ભેળવી અને ઠંડું

થાયને સ્પીરીટ, ઍસૅન્સ તથા કેસર નાખવી. અને કેસરનો રંગ આગળેને ગાળાને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

લૅમન વૉટર આઇસ.

આજે વીવીધ વાંનીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તેવો એક પાઇંટ બનાવીને તેમાં અડધી પાઇંટ લીંબુનો રસ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને કોડીનાં વાસણમાં નામી બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઝીણાં કપડાંથી ગાળીને આજે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ઉપલી મેળવણી ભરી બનાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં છુંદેલી નવટાંક ખાંડ ભેળીને સાંચામાંની મેળવણીમાં એ ભેળીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન સ્પંજ.

લોફ શુગર અથવા સોજી ખાંડ તોળા ૧૨, સ્વીનઑર્ન અથવા બીજા કોઈ મેકરનું સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આઇસીનગ્લાસને સાત મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી સફેદીને જુદી રાખી બાકીનો બધો સામાન એમાં નાખી ઇંગારે મેળવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને જાંજરાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળવું અને ઠંડું થઇ બંધાવા માંડેને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માંહે તે મેળવી બાર પંદર મીનીટ ખુબ ઘુંટવું. તે પછી એક સાદાં મોલ્ડ યા બેાલને સોજું ઑલીવ ઑઇલ જરા લગાડીને મેળવણીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને તદન કઠણ થાયને કાઢવું. આજે વીવીધ વાંનીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એની ઉપર પણ જૅલીના કટકા વળગાવવા. એ સ્પંજ મજાહના ટેસ્ટનું થાય છે.

લૅમનેટ.

સોજાં સપરચનને છોલી ડાંડો કાઢી નાખી ઘણાં નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર ઘુંટી નાખીને તે તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, માખણ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુ ૧ નેા રસ, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટો સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી માખણને તાવીને તે રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી પાઇદીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની થાય છે.

લૅમનેડ.

ઘણી સોજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સાઇટ્રીક ઍસીડ અથવા તારતરીક ઍસીડ તોળા ૨, સોલ્યુબલ ઍસૅન્સ ઑવ લૅમન ૬૦ ટીપાં ભરાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરો બનાવવાની રીતમાં ઇડું નાખીને બનાવવાનો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેવો નહી પણ બીજી રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ઘણોજ નીતરો કાચ જેવો ચાર બાટલી શીરો બનાવી તે તદન ઠંડો થાયને તેમાં બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેળી બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. ખપ પડે ત્યારે આઇસનાં દાઢ પાશેર ભરી એટલે પોણી પાઇંટ પાણીમાં એ બાટલીમાંનો લૅમનેડ નાના છ ચમચા ભેળી બધું મલીને એક પાઇંટ કરીને પીવું. આએ રીતે ભેળીયાથી માહે જો કે ફીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં તો લૅમનેડ જેવોજ લાગે છે. તારતરીક કરતાં સાઇટ્રીક ઍસીડનો વધારે સારો લાગે છે.

લૅમનેડ દુધનો.

દલેલી ખાંડ શેર ૦ાા, શૅરી પાઇંટ ૦ા, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાશેર ૦ાા.

અડધા શેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં બધો સામાન એકેક પછી ભેળીને જેલી બૅગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરો કરવો અને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને તુર્ત પીવો, એ રહેશે નહી.

લૅમનેડ પાઉડર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સોજી ખાંડ અથવા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક ઍસીડ પાઉડર તોળો ૧૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪.

ઉપલા બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી મોટી કાચના બુચની સીસીઓમાં ભરવો અને ખપ પડે ત્યારે આઇસનાં ઠંડાં એક પાઇંટ પાણીમાં એ પાઉડર ત્રણ તોળા ભેળીને પીવો એમાં ફીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં લૅમનેડ જેવોજ લાગે છે.

લેવડી તથા ચણાપાપડી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેમ સોજી પાંચ શેર ખાંડનો બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલાં લવંગ એક તોળો નાખવાં અને આએજ ચોપડીમાં ગોલાબછરી છાપેલી છે તે રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાય પછી લેવડી જેટલી નાની મોટી બનાવવી હોય તેટલા જાદા ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરીની ધાર થોકીને જાદી કાતરીઓ કાપવી. પણ એમ શીરો બનાવવાની આગમચ આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે શેર સોજા સફેદ તલને ધોઇ છલટાં કાઢીને તૈયાર કરી રાખવા અને તેને લોઢાંની મોટી કઢાઇમાં નાખી ધીંગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી પેલી શીરાના વીટાની કાપેલી કાતરીઓને તેમાં નાખી તવાથાવડે ખુબ મેળવવું. એ રીતે ગરમ તલમાં કાતરીઓ પડયાથી તે નરમ થાય છે અને તેની ઉપર તલ વળગી જાય છે. તે પછી કઢાઇમાંથી લેવડીઓને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ હાથથી દાબીને બધી લેવડીને જરા ચપટી સરખી ગોળ કરવી.

ચણાપાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી શીરો કઠણુ સફેદ થાય પછી જો તે ઠંડો પડી ગયો હોય તો જરા

દુરથી અગ્યારનવાર તાપ દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ઇંચ જાદા અને મોટા બધા કટકા કરવા. પછી આગમચથી ભુંજેલા ચણાના છોલેલા કકરા દારીયાને તૈયાર રાખી એની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા. લેવડી તથા ચણાપાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી થશે.

લૉર્ડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક ૨ જાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રણ ઇંડાંનું સ્પંજકેક બનાવવું અને તેની કાતરીઓ કાપી એક ઉડાં ટ્રાઇફલ ડીશમાં પાંથરીને મેલી તેની ઉપર બાર રૅતેફયા કેક મુકીને પછી તેની ઉપર બદામનાં ઝીણાં નવ મકરૂન મુકવાં. તે પછી તેની ઉપર ફરતો સરખો બ્રૅંડી બે વાઇનગ્લાસ ભરીને રેડીને અંદર બરાબર પચાવવો. તે પછી રાજબૅરી યા સ્ટ્રોબૅરી જામનું તેની ઉપર ૦ા ઇંચ જાડું પડ પાંથરવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંનું કોઈ પણ ઘાડું કસ્ટર અથવા ક્રીમ છાપેલી છે તેમાંથી એવી ઘાડી ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તે બની શકે તો તે બનાવીને તેનો એનાં મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકવો અને વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરબ્બાના કટકાને તેની ઉપર સફાઇથી ખોસવા. આએજ ચોપડીમાં બાફેલા સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રંગ નાખ્યા વગર બાફેલી સફેદ સફેદીનો ઢગળો કરીને તે ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર ગમે તો મુરબ્બો ખોસવો. બ્રૅંડી પસંદ નહી હોવ તો તે જરા ઓછો લેવો.

વધારેલા ગ્રીનપીજ.

ગ્રીનપીસના મોટા લીલા કુમળા દાણા રતલ ૧ા, ઘી શેર ૦ા, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

ગ્રીનપીસને ધોઇ બધા સામાનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીજ

ચરે અને ધીપર આવેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઢોળવી પતળાં કરીને છેલ્લે તે ભેળાને તુર્ત ઉતારવું.

વઘારેલી કૅબેજ.

જાડાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલી કૅબેજનો દડો રતલ ૦॥, વચલાં કદના લીલા કાંદા ૩, ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના સોજી એવી નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨, માખણ અથવા દેરીની દુધની કડણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો અથવા લીંબુનો અચારનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલા ચમચી ૧.

કૅબેજને નરમ બારી પોયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જઇ તદન કોરડી થાયને બારીક કાપવી. કાંદાને બારી નીમક મરી નાખીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી માખણ હોય તો તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકીને તાવવું અને ક્રીમ હોય તો અમથીજ ગરમ કરી માહે બધો સામાન મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે ઉંધાડું રાખીને ઉતારવું.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

તદન ઘેરા લાલ રંગનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા કટકા રતલ ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવી. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવે છે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું. અને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ધોવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તેમાં કોહોળાંના કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઇ જરા શીરા સાથની મજાહની

જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાબી કટકો રહે નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું. પછી તદન ઠંડું પડે ત્યારે એક સોજી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ઘી બરાબર મેળવી એળચી, જાયફળ, બદામ તથા શીરા સુધાંજ બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. તે પછી એક ઘણી મોટી ઉંડી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી તેના હથેલીની ઉપર સરખાં ગોળ ૦। ઇંચ જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવા. જરાવારે વડાં ફુળીને દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે, તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઝાંઘરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવાં અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગે છે. ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો નહી હશે તો તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો પણ ચાલશે.

વરધવડાં.

ઘરનો દલેલો ખંડવા ઘઉંનો મેદો શેરીયાંથી માપેલો શેર ૩, તથા એવાજ બીજા આટામાંથી કાઢેલો ઝીણો રવો માપેલો શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૩॥, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૦॥, નવી ચારોળી શેર ૦॥, ખોખરી કીધેલી કૅાવસીદ તથા એળચીના દાણા દરેક તોળા ૪, જાયફળ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજી ભેળ વગરની અઢાકે તાડી બાટલી ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આ એ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણે મેવાને છોલી ધોઇ લુછી કોરડું કરીને બદામ પસ્તાંને બારીક કાપવું અથવા જાડું છુંદવું અને ચારોળીને આખીજ રાખવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે ભેળીને તેમાં દોઢ શેર ઘીને બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી તેને

ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે મેળવી બધો સામાન ભેળીને પછી ખપતી ખપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાંધવો. પછી એક મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો મુકી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને એક મોટા ખાલી ચુલાની ઉપર મેલીને હેઠે ચુલામાં એક ચમચ ભરીને ઇંગારને પાંથરીને મુકવા અને એમ ચોવીસ કલાક અને ઓછાંમા ઓછા બાર કલાક રાખ્યા પછી આટાનાં ગમે તેટલાં જાદાં અને મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતુ ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી મીઠાઇવાળાઓ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટો લઇ તેને પેણામાં નાખે છે, જેને તેઓ નીશાંન કહે છે, તે નીશાંન મુકતાં વાર તુર્તજ ઉપર તરી આવે ત્યારે ઘી બરાબર કકડેલું જાણીને તેમાં વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે મજાહનાં લાલ તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોય છે માટે તેનો મેદો તથા રવો ઉપર મુજબ તથા બીજો બધો સામાન પણ તેટલોજ લેવો પણ એના આટામાં પોણા બે શેર ઘી મેળવવું અને ખાંડ પણ ઉપર કરતાં એક પાશેર વધારે લેવી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો ઉપર મુજબજ પણ બેઉ સરખો ભાગે લેવો અને એમાં પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ લેવો પણ એ આટા રવામાં ઘી બે શેર મેળવવું અને ખાંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઇન ઇડાંનો.

શૅરી વાઇનગ્લાસ ૩, ખાંડ ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો બારીક પાઉદર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલુ જાયફળ ચમટી ૨, તાજુ ઇડું ૧.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં ખાંડને ખુબ મેળવી માહે સુંઠ તથા વાઇન ભેળી એક પાશેર સોજું કકડતુ પાણી એમાં જરા જરા કરી બધું રેડતાં જઇને મેળવવું. પછી ઠંડું પડેને પીતી વેળા જાયફળ ભભરાવવું.

વાઇન કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥॥. પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ નાખી તેને લાકડાંના સોટાથી ઘુંટીને માહે રવો તથા ખાંડ નાખી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે પણ મેળવીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો નાખતાં જઇને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ૩ ચમચા ભરી છેલ્લે ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી લાલ બીસ્કીટ ભુંજવી. નાના પત્રાં અથવા થાળીમાં એમજ મેળવણી મુકીને તંદુરમાં પણ ભુંજાશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ મેળવણી મુકીને ઉપર બીજો ખુનચો ઉલટો ઢાંકીને પછી હેઠે તેમજ ખુનચાની ઉપર ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકીને સંભાળથી એ બીસ્કીટ ભુંજી શકાશે. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. મેળવણીમાં ગોલાબ નાખવો હોય તો તેને ભાગનું એક ઇડું ઓછું લેવું.

વાઇન બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, કઠણ માખણ તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, કારબોનેટ ઑવ ઍમોનીયા અથવા સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, લગાડવાનું માખણ; બ્રૅંડી અથવા સફેદ વાઇન ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરી કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઍમોન્યા ભેળી દારૂ નાખીને વણી શકાય તેવું બાંધી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઇનગ્લાસની બારીક કીનારી અથવા ગોળ બીસ્કીટ કટરથી બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી બીસ્કીટ

મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

વાઇન બીસ્કીટ ન. ૭.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।, સોજી કરંટ દરાખ નવટાંક, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, દેશીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦।।, તાજું ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરકી કરવી. આટાને રાતો પડે નહી તેમ સેકીને એક કલઇ ભરેલા ખુમચામાં નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન ભેળી ખપતી ખપતી ક્રીમ નાખીને પછી ઘટે તો બીજું જરા દુધ લઇને વણાય તેવો આટો બાંધી ઉપર પહેલી વાઇન બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ વણીને તેમજ કાપવી. અથવા નાના ગોળા કરી હથેલીપર સફાઇદાર ગોળ બીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ વેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાય છે.

વાઇન મરચાંનો.

અડધી ગૅલન સફેદ વાઇનમાં સોજા સુકાં મરચાં અડધો શેરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રાખ્યા પછી વાઇન ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

વાટકા દોસા. (કોલંબોની મીઠાઇ.)

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧।।, સોજા મોટાં ભુંજેલાં કકરાં કાજુ શેર ૧, પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા કઠણ માખણ તોળેલું દરેક શેર ૦।।, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૧૬, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો ફીકા બદામી રંગનો થાયને કાઢી લેવો. કાજુ પોચાં થયલાં હોય તો થાળામાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલટાં

કાઢી નાખવાં અથવા ડાઝે નહી તેમ ઠીકરાં ઉપર સેકીને છલટાં કાઢીને પછી ખલમાં હલકે હાથે બારીક છુંદવાં. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કકણુ ફફ ચઢાવવો અને દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ ભેળી લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવો નાખી ખુબ તરહે ઘુંટીને કાજુ તથા એળચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે ફફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર ચમચાથી બરાબર મેળવવી. પછી એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જેટલી જાદી ભરાય તેટલાં ભુંજવાનાં પત્રાં અથવા કલઈ ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું અને ઠંડું થાયને જરા મોટા ડાયમંદ આકરના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી ઉપાડવા. એ મીઠાઇનું નામ વાટકા દોસી છે અને એનો ટેસ્ટ મજાહનો ઇડાંપાકના જેવો લાગે છે. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વૅનીલા ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાજું કરવાની રીત.

વાસી કેકને લાકડાંના ચપટ ઢાંકણાંના દાબડામાં મુકી દાબડો ડાઝે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ દાબડો મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવો, તેથી બધે સરખો તાપ લાગશે, પછી એક કલાકે કાઢવું. મોટું કેક હોય તો તેની સ્લાઇસ અથવા કટકા કાપીને માહે મુકવા. વાસી પાંઉને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં એક કલાક મુકયાથી પાછું મજાહનું તદન તાજા જેવું થાય છે.

વીકટોરીયા સૅંડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીબુનું અૅસૅન્સ ચમચી ૧, અૅપ્રીકૉટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇડાંને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી અૅસૅન્સ નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉંડી રકાબીઓને

માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને રકાબીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પેલું બીજું ઉલટું ઢાંકવું. નાનાં કરવાં હોય તો ઉંડી જરા નાની ચાર રકાબીઓમાં મેળવણી ભરી એજ રીતે ભુંજીને કાઢી જામ લગાડીને બબે વળગાવવાં.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા સોજું નરનું કુમળું ગર્દનનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, કુમળાં ગાજર; સલગમ તથા કૅબેજ દરેક તોળા ૩, સૅલરી ઝુડી ૧, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણાને ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી બીજા બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી નાના કટકા કાપવા. ત્યાર બાદ એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોય નહી તો ખાંડ નાખવી નહી.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળાં નકી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ઘી શેર ૦।।, આદુ તોળા ૨।।, લસણ તોળો ૧।, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તોળો ૦।।, તજ તોળો ૦।, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા તથા એળચી દરેક ૧૦, મોટાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ સુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકાને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવું. આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી બીજા બધા સામાનને જરા જલદ સરકામાં ઘણોજ બારીક પીસીને તેમાં આદુ લસણ ભેળાને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને કોડીનાં કપમાં જુદો રાખીને બે ભાગમાં ગોસ્તને ખરમોઠી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર

ડુયે તેટલો તેમાં જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં સોજાં જુનાં વાસણમાં અથવા સેજ પણ ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં બધું ઘી કકડાવી પેલો કપમાં જુદો કાઢી રાખેલો મસાલો માહે તળીને પછી આથી રાખેલું ગોસ્ત તેમાંના બધા સરકા સાથેજ માહે મેળવીને કોડીની રકાબી ઢાંકી ધગધગતે ધીંગારે મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને તદન કલાઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ સરકો સુકાઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. માટીનું વાસણ ખડબચડું લેવું નહી, કારણ તેની કગરસ પકવાંનમાં ભેળાશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણ નહીજ હોય તો ત્રાંબાનું જરાબી વપરાયલું હોય નહી તેવું તદનજ કલાઇ ભરેલું વાસણ હશે તો તે ચાલશે. આએ વીગેધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી મોટી મરઘી અથવા બટકને સમારી કટકા કાપી પહેલ એક વખત પાણીથી સોજ્જું ઘોઇને કપડાંમાં નાખી નુછીને તદન કોરડું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી ઘોઇને પછી ઉપર ગોસ્ત પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઇને ઉપલીજ રીતે પણ બે કલાક વધારે આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ એક ફરબે બટકના સમારેલા કટકા આસરે ત્રણ રતલ થાય છે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકાનું વજન બે રતલને આસરે થાય છે. અને ગોસ્ત તો ઓછાં વજનનું હોય છે માટે એનાં પ્રમાણમાં ઘી તથા બીજો સામાન શુમારથી વધારે લઇને પકાવવું જોઇયે. પણ સરકો ડુયે તે કરતાં થોડો વધારે રેડવો. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાય છે માટે મરજી પડે તો મરચાં તથા આદુ ઓછું લેવું. ઠંડીની રૂતુમાં બરાબર તજવીજથી રાખે તો એ વીન્ડાલુ બે ત્રણ દીવસ સુધી રહી શકે છે.

વીન્ડાલુ ૨ જું.

સોજ્જું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦ાાા, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાાા, આખાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, તજ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી મોટી કળી તથા ગોવાનાં હોય તો તે નહી તો બીજાં સાધારણ મોટાં સુકાં મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, શૅરી અથવા બ્રૅંડી

નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી નાના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ઘણું બારીક પીસવું અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ધીંગારે મેલી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને જરૂર પડે તો અંદર તે રેડતાં જવું. અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ ભેળી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખું પસંદ હોય નહી તો મરચાં તથા મરી અડધાંજ લેવાં, તેમજ મીઠાસનો શોખ નહી હોય તો ખાંડ એક ચમચી લેવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરખે મરઘીના કટકાનું વીન્ડાલુ ઉપર મુજબજ બનાવવું.

વીન્ડાલુ ૩ જું.

તદન કુમળું નરતું સોજું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।।, ઘી રતલ ૦।, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।।।, નીમક તોળો ૦।, સોજાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૦। ને વાલ ૫, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦।, ફેંણી દારૂ નાના ચમચા ૨, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ધોવું હળદના ગાંઠીયાને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને નુછવાં. લસણને છોલીને જાદું પીસવું અને જીરૂં, મરચાં તથા ખસખસને જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને કાઢી લઇને પછી પાતાની ઉપર વળગેલું હોય તેને જરા સરકાથી ધોઇને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળાને માહે પીસેલો મસાલો તથા લસણ નાખી તેને તળીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક મેળવવું અને ગોસ્ત તતરેને દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પેલું રકાબીમાં કાઢેલું મસાલાનું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને

નરમ થાય અને પાણી બળીને ઘીપર આવેને અંદર ફરતેા ફુણી દાર ભેળીને જાળાદારમાં ઉતારવું.

વીન્ડાલુ ચૅાપ.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં પહેટાના હાડીચાપ છાપેલા છે તેમ લખ્યા મુજબ પાસળીનું એકેક હાડકું ભાંજી નાખીને તેમજ છ ચાપ તૈયાર કરવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની બેઉ બેારદુ પર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તેાળેા આદુ તથા લસણની છુઠ્ઠી ચાર કળીને છેાલી છુંદીને તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ચાપની બધી બેારદુપર સરખું ચેાપડીને કેાડીનાં બેાલમાં હઢીથી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ત્યાર બાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાણા, લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૪, સાધારણ અથવા ગેાવાનાં સુકાં મરચાં ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણા જલદ સરકા સાથે સેજ નરમ જેવું પણ ઘણુંજ બારીક પીસી ચાપની ઉપર બધું ચેાપડીને પછી પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ બેઉ પડે દાબીને પુરતું લગાડી બેથી ત્રણ ઇડાં ભાંજી તેમાં બે ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરવાં અને પેણામાં પુરતું ઘી કકડાવી એકેક ચાપને દેાહવેલાં ઇડાંમાં મુકી તવાથાવડે ફેરવી બીજાં પડને બરાબર ધુડું લાગેને તવાથાથીજ ચાપને ઉંચકી પેણામાં મુકીને મજાહનાં રીકા રીકા લાલ તળવા. ચાપ નહી હેાય તેા નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નકી ગેાસ્તના બે ઇંચ જાદા અને એટલાજ લાંબા તથા પેાહેાળા છ કટકા લેવા અને તેને સાફ કરી તેની બધી બેારદુપર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ એને આદુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલેા તથા ક્રીમ લગાડી ઇડામાં બેાળીને તળવા. ચાપ જલદી બનાવવા હેાય તેા છેાલેલું કાચું ૦ા તેાળેા પપાંઉને આદુ લસણ સાથે પીસીને તેમાં નીમક ભેળીને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાંને આદુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં મેળવીને એક કલાક એમાં આથી રાખ્યાથી નરમ થઇ જશે. તે પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ્ડ ક્રીમ.

દેરીની દુધની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, દલેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ૦।, શૅરી અથવા કોઇ પણ જાતનો મીઠો વાઇન લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોડીનાં પતળાં બોલમાં બધો સામાન નાખી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કક ચઢાવી બાહે તે ભેળીને આજ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલું આઇસ તથા નીમક લઇ તેને એક મોટાં છાલકાં તપેલાંમાં ભરીને તેની વચમાં એ ક્રીમવાળું બોલ મુકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને ક્રીમ કઠણ થાય ત્યાંસુધી તેને ઘુંટવું. એમ ઘુંટયાથી અંદર પાણી છુટે તેને કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કઠણ થયા પછી વધારે ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. ક્રીમ બરાબર કઠણ રાખવા માટે ગમે તો સોજા ગુંદરને ઘણોજ બારીક છુંદીને આગમચથી તૈયાર રાખી તે સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ તેને જરા ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી વધારે કઠણ થવા માટે આઇસમાં મુકવું. પછી આએજ ચોપડીમાં ઓપન જૅલીમાં એ ક્રીમ ભરવા છાપેલું છે તેમાં ભરવી પણ તેમાં તો ઉપર ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનો છે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ આઇસમાં કઠણ કરીને ભરવી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કઠણ કીધા પછી બીલોરની છાલકી રકાબીમાં બને તેટલો ઉંચો સફાઇદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા કોઇ પણ જાતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જૅલીના પાવલી જેટલા મોટા એક સરખા ગોળ પણ જાદા કટકા વળગાવ્યાથી જોવામાં ઘણી સરસ લાગે છે ગમે તો બે ઇંચ જાડું અને છ ઇંચના વ્યાસનું એક સ્પંજકેક બનાવી બીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ તેની ઉપર ક્રીમ મુકીને તે પર જૅલીના કટકા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક બનાવીને તેના ગાળામાં એ ક્રીમ સફેદજ ભરવી અથવા ગમે તો

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તે જરા નાખી રંગીન કરીને ભરવી આગ્મે રીતે ઠંડીનાં મુલુકમાં ક્રીમ સરસ થઇ શકશે પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વીહીપ્સ.

કેક રૅતફ્યા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજકેક એ ત્રણડે સરખે વજને લઇ તેનો બારીક ભુકો કરીને સાથે ભેળવો અને નાનાં કસ્ટર્ડગ્લાસ એ ભુકાથી અડધાં ભરીને પછી બે ભાગ શૅરી તથા એક ભાગ બ્રૅંડી મેળવીને ગ્લાસમાં ભરેલાંની ઉપર જરા જરા રેડીને એ ભુકાને ભીજવવો, તે પછી તેની ઉપર થોડી રાજબૅરી જામ મુકી આગ્મે ચોપડીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંથી કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પછી જામની ઉપર તે રેડો વીહીપ્ડ ક્રીમ બને તો છેલ્લે મથાળાં ઉપર થોડી તે મુકવી અને નહી બની શકે તો પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

બીયાં વગરનાં મોટાં લાંબાં પતળાં એક વેંગણાંને છોલીને તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને એ વેફર તેમાં મુકવાં. પણ એ કાંઇ પટેટાનીકાતરી કકરાં થતાં નથી માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહી પણ હેઠેનું પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં આગમચથી પીગળાવી રાખીને ઉપરથી તે છાંટીને જરા વારે ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વૅજીટેબલ સુપ.

નર બકરાનાં સીનાનો ફરૂચે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીસના દાણા, ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રૅન્ચબીન્સ; છોલેલાં ગાજરની બારીક કાપેલી સળી તથા છાલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦।, સોજીું કઠણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ ચમચી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને ઘણા જાદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારીને સોજી કલઈવાળી ચાળણીમાં નાખીને બધો સુપ છાંડવો.

વૅજીટેબલ સુપ ૨ જો.

સોજા પટેટા; કાંદા; શકરકંદ; રતાળુકંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજનાં કુમળા દાણા દરેક શેર ૧, નીમક તોળો ૦।।, બારીક કાપેલી સૅલરી; પાર્સ્લી તથા કુદનો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણા એમજ રાખવા પણ બધી તરકારીને છોલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ધોવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે બધો સામાન નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મલી જાયને ઉતારીને તરકારી સાથેજ એ સુપ પીવો. ગમે તો બધી તરકારી સાથે થોડા ટામેટાંના કટકા પણ નાખવા.

વૅજીટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સોજાં કુમળાં નરનાં ફરબે ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને ઉપર વૅજીટેબલ સુપ ૨ જો છે તેમાં લખેલો બીજો બધો સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે કાપીને ધોવું. પછી એ સઘળાંને સોજી વપરાયલી માટીની તપેલીમાં અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી ભેળ વગરની તાડી એથી ઉઢી બાટલી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થાયને તરકારીની સાથેજ સુપ પીવો.

વૅનીલા ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૧.

પાશેરાનાં માપથી ભરેલું એટલે એક પાઈંટ ઠંડાં પાણીને મીલ્કમાં બરાબર મેળવીને કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા મીલ્ક ભેળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીના બધાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરેા પડે ત્યારે પેલેા મીલ્કમાં મેળવેલેા કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછેા બરાબર મેળવીને ચુલાપરની તપેલીમાં બરાબર ભેળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું પછી ઠુંડું થાયને વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી આઍ વીવીધ વાંનીમાં સ્ત્રૉબૅરી ક્રીમ આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે આગ્મે મેળવણીને જમાવવી.

વેફર બીસ્કીટ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા દાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા ફીટેલેા રતલ ૧, સેાજું કઠણ માખણ તેાળા ૨॥, ઇંડાં ૧ ની સફેદી, દરીની દુધની ક્રીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળીયા પછી આટેા જરા પેાચેા જેવેા થાય તેટલી ક્રીમ અથવા દુધ નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટેા બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવેા. પછી એ આટાની બધી એક સરખી સફાઇદાર ગેાળ સેાપારીના જેટલી બધી ગેાળીઓ કરી પાટીયાંની ઉપર ઘણેાજ સેજ સાટેા નાખીને ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગેાળ બીસ્કીટ વણીને ગરમ ભઠીમાં ત્રણ મીનીટ ભુંજવી.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સેાજાં મેાટાં પાકાં અનેનાસની છાલ છેાલીને તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને કટકા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પેાચું કરીને પછી લઇન કલઇ ભરેલી બાળણીમાંથી રસને ગાળી લઇને તેને ભરવેા અને તે જેટલા પાશેર થાય તેટલેાજ આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરેા વૉટર આઇસનેા છાપેલેા છે તેટલેા એ શીરેા બનાવીને તે લેવેા અને એ બેઉને ભેળીને તેમાં લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સેાજું પાણી એક પાશેર રેડીને પાછું ગાળવું અને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડવું અને અડધું

બંધાયને અનેનાસના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને પછી કફણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું ૨ જું.

મજાહનાં મોટાં પાકાં બે અનેનાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. પછી સવા રતલ સોજી ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી પાંચેક મીનીટ બળતાં ઉપર ચુલે મેલીને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં રસ સુધાંજ બધું ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખવું. ત્યાર બાદ મરજી પડે તો તેમાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી આજે ચોપડામાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૅટર આઇસ ઍપ્રીકોટ.

શીરો વૉટર આઇસનો આજે ચોપડીમાં છે તે એક પાશેર લઇ તેમાં ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનો ગાળેલો રસ દોઢ ચમચી તથા ફીલ્ટર કીધેલું ઠંડું પાણી અડધો શેર નાખી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી આજે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કરંટ.

એક પાઇંટ કકડતા પાણીને ગાળીને તેમાં એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા સોજી મોટી તાજી લાલ દરાખનો એક પાઇંટ રસ નાખવો, પછી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કેરીનું.

સોજી રસદાર પાકી કેરીનો રસ કાઢીને તે ભરેલો એક શે[illegible] લઇ તેમાં વૉટર આઇસનો શીરો એટલોજ ભેળીને કકડાવીને ગાળેલુ અડધો શેર સોજુ પાણી રેડીને બધું પાછું કપડાંથી ગાળીને

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સોજાં પાકાં ખરબુજને છોલીને સાફ ખળમાં બારીક છુંદીને સોજાં મજબુત ખાદીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને રસ કાઢી તે અડધો શેર લઇ સોજી દોઢ શેર ખાંડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં ખરબુજને રસ તથા એક નાનો ચમચો લીંબુનો રસ મેળવી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચૅરી.

ચૅરી વૉટર પાઇંટ ૧, શીરો વૉટર આઇસનો પાશેર ૧, નોઇયો લીકરગ્લાસ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને મેળાને પછી તે દાડમના રંગનો થાય તેટલો તેમાં રંગ આઇસક્રીમના મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ દાડમનું.

દાડમનું શરબટ ખપ જોગું લઇ ધટે તેટલું તેમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી મેળવી મજાહનું પીવાય તેવા ટેસ્ટનું કરવું. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પસ્તાનું.

ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવાં અડધો શેર પસ્તાંને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેશ જેવાં પીસી તેમાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાશેર ભેળીને પછી એ સઘળાંનું વજન કરી તે જેટલું થાય તેટલો શીરો વૉટર આઇસનો લઇને બધું સાથે ભેળી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી

ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થેાડાંજ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેળવણીમાં ભેળવું. પછી આઇસક્રીમની માફક સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પીચ.

તીનનાં દાબડામાં શીરા સાથનાં પીચ આવે છે તેવું એક તીન લેવું અને શીરામાંથી પીચને કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ તરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી પાછું શીરામાં મેળવીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડીને તેમાં પંદર તેાળા છુંદેલી ખાંડ, બે લીંબુનેા રસ તથા ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક પાશેર રેડી ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ બદામનું.

ઉપર વૉટર આઇસ પસ્તાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ પસ્તાંને બદલે સેાજી નવી બદામની બીજ લેવી અને તેજ રીતે એનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબેરી.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી પેહલું આએ ચેાપડીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ સ્ટ્રૉબૅરીને બદલે તાજી પાકી રાજબૅરી ભરીને તેટલીજ લઇ તેજ હીસાબે ખાંડ તથા પાણી નાખીને તેજ મુજબ એનું વૉટર આઇસ બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી ૨ જું.

તાજી પાકી મેાટી રાજબૅરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધેા રસ કાઢી તે ત્રણ પાઇંટ લેવેા અને તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનેા રસ એક નાનેા ચમચેા નાખી બધું બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી ૩ જું.

ઉપર વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે રાજબૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વૅનીલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો શીરો વૉટર આઇસનો છે તે ભરેલો એક શેર લેવો અને કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી તેમાં અડધો શેર નામી એક લીંબુનો રસ રૈડી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું અને રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે જરા મેળવી મેળવણી લાલ કરીને કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ શેંહતુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને શેંહતુરનાં શરબટનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી સ્ટ્રૉબૅરી એક શેર લેવી અને તેને ભીનાં કપડાંથી લુછી સાફ કરીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી માહે એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા નાખી બરાબર ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી તેમાં કકડાવી ઠંડું થાયને ગાળેલું સોજું પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી ૨ જું.

ઉપર સ્ટ્રૉબૅરીનું વૉટર આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાશેરાનાં માપથી ભરેલી સોજી મોટી પાકી બે શેર સ્ટ્રૉબૅરી લેવી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સોજી કરી બે શેર ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબ તરેહ ભચડીને એક કલાક રાખવી. તે પછી જાંજરા મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને

પાશેરાથી ભરી તે જેટલેા થાય તેટલુંજ તેમાં કકડાવી ઠુંડું કરીને ગાળેલું સેાજું પાણી ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવું અને લગભગ બંધાવા આવે ત્યારે તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે બરાબર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે સ્ટ્રૉબૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સેાજાં મેાટાં પાકાં છ સપરચન લેવાં અને તેને છેાલી કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારી સારીકાની ભચડીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાંથી ભચડીને બધેા રસ ગાળી લઇને તેને પાશેરાનાં માપથી ભરી તે જેટલેા થાય તેટલેાજ આએ ચેાપડીમાં શીરેા વૉટર આઇસનેા છે તે લેવેા અને તેને રસમાં ભેળા એ મેળવણી એક શેરમાં લીંબુનેા રસ નાના એક ચમચાને હીસાબે નાખીને બધું પાછું ધેાતાં કપડાંમાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજભી ખેારી નહી પણ તદનજ નવી સેાજી અખરેાટને ભાંજી કેાટળાંમાંથી કાઢીને તેને સેાજી ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ બારીક છુંદીને તે સાડા સાત તેાળા લેવી. પછી મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું. પછી તે ઠંડું થાયને તેમાં પહેલે બે ચમચી ભરી વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને ટેસ્ટ કરી જેા તે ઓછું લાગે તેા બીજું જરા ભેળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માડે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરેાટને સારીકાની મેળવીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતીનો પેસ્તાંપાક.

સોજા મોટાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ખરી ચીનાઇ શાકર દરેક શેર ૦। ને પીતળની ખલમાં જુદું જુદું ઘણું બારીક છુંદી બેઉને ભેળવું. પછી તદન ભેળ વગરનાં ઘણાં સોજા માખણનાં એક પાશેર ઘીને કલઇ ભરેલી સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજા એકત્રીસ લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉતારીને બધાં લવંગ કાઢી નાખી અંદર પેલાં ભેળેલાં પસ્તાં તથા શાકરને બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકી ચમચાથી જરાવાર ફેરવીને પછી ઉતારી ફુકું થાયને પોહોળાં મોઢાંની કાચના બુચની નાની બરણીમાં ભરી દરરોજ સહવારનાં નરને કોઠે આએ પાક સાત દીવસમાં બધો ખાવો, એ ખાધાથી મગજને શકતી આવશે.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં બી; સુકાં નવાં ગોખરૂ; ધોળી મુસળી; સુકા આમલા તથા ગળોનું સત્વ એ પાંચે વસાણાં સરખે વજને લઇ તેને ઘણુંજ બારીક છુંદી બધું સાથે ભેળીને તેનાં બેવડાં વજન જેટલી છુંદેલી ખરી શાકરને તેમાં મેળવવી અને એ સઘળું એક શેરને આસરે થાય તો તેમાં સોજું માખણનું ઘી એક પાશેર ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધંગારે મુકીને ધુંટયા કરવું અને મજાહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ડંડીની રૂતુમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો. આએ પાક ૨૯ મી ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે વધારેલું હતું કે "એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની બ્યાધીનો ભય રેહતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળે છે."

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા સોજી પેહલાં નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૧।।, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ०।।, નવી ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દોધીનું મગજ એ દરેક ચીજ

શેર ૦॥, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, જાયફળ ૧, લગાડવાનું ઘી અથવા માખણ ખપ મુજબ.

આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ધોઈ લુછીને તદનજ કોરડું કરી એ ત્રણુ ચીજ અને મગજ તથા ખસખસને જુદું જુદું થોડું થોડું પીતળની ખલમાં બારીક ખુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને બરાબર છુંદીને તેમાંથી સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઇ જાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો કરી બધા સામાનને એકઠો ભેળીને શીરામાં ઝડપથી મેળવી નાખીને તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી આગમચથી એક સોજી કલઇવાળી થાળીને ઘી યા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખીને ચુલેથી ઉતારેલી મેળવણીને તુર્ત તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી યા માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડું થાપવું અને ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૮૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આપ્એ પાકનો ઉતારો કીધો છે તેમાં છાપે છે કે " દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદન પાણી થઈ જાય ત્યાં સુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરપત થઇ શકે, અને જરપત થઇ શકતું હોય તો ખાઇને પછી ઉપરથી ગરમ કીધેલું દુધ એક પાશેર પીવું."

શરબટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી દેાધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાંજ બધું અનેનાસ ખમણીને ખાડીનાં ધોતાં મજબુત કપડાંને ગરમ પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું રસ સાથેજ અનેનાસ નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી તેને પાછો મલમલથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરી ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી રસ લેવો અને બે શેર ચીનાઇ ખરી શાકરને ભોખરી કરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ શાકર,

અનેનાસનો રસ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તો ફપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરી આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં શરબટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શરબટ ભરેલું ચાર પાશેર એટલે બરાબર એક બાટલી થાયને ઉતારવું અને કોડીનાં વાસણમાં એ તૈયાર શરબટને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી ઠંડુ થાયેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળાને પીવું. ડૉકટર કોઇ વખત દર્દીને એ શરબટ આપવા ફરમાવે છે તેને તો ઉપર લખ્યા મુજબનુંજ આપવું. પણ શોખથી પીવું હોય તો બનાવ્યા પછી શરબટ ઠંડું થાયને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ શરબટમાં બરાબર મેળવી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનુ કરવું. અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ પણ ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. એ શરબટ મજાહતું લાગે છે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીરની છાલ છોલીને તે રતલ ૧॥, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થાય અને રસ ભરેલો હઢી પાશેર જેટલો રેહને ઉતારીને સોજા ખાડીના કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં ઉકાળેલું બધું નાખીને રસ ગાળી લેવો. પછી શાકર અથવા ખાંડને એ રસમાં પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી તપેલીને પાછી ધોઇ સોજી કરીને તેમાં બીજાં ધોઇને નીચવેલાં મલમલનાં સોજાં કપડાંથી એ બધું ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટને માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ તૈયાર કરીને ઉતારીને પછી

ઉપર છારી આવે તે કાઢી અને ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાવૉટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરબટ ઇંડયન.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સાઇત્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇન ચમચી ૦ાા એટલે ટીપાં ૩૦.

ચાર શેર સોજાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને મુકવું અને ઠંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળા પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

શરબટ ઈમ્પીરીયલ.

રાજબૅરી તથા ઑરેંજનું શરબટ બેઉ સરખે ભાગે લઇ બેઉ ભેળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું.

શરબટ ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ રતલ ૨, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ ખરી શાકર રતલ ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાફમાં કાંકરી હોય છે તે બરાબર વેાઇને સોજાં કરી ઉભા બે કટકામાં હાથવડે ભાંજીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાફ જરા નરમ થાયને અવારનવાર ઉંઘાડીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ભચડયાં કરી ઉનાફ તદન નરમ થઇને પાણીમાં મળી જાય અને આસરે બે પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો બીજી વખત એવાંજ બીજાં કપડાંથી નીચવ્યા વગર એમજ રસ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી લઇ માહે શાકર તથા લીંબુનો

રસ નાખી ધીમે બળતે ઉંમાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખીને ઉતારવું. પછી ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી ભેળાને પીવું.

શરબટ ઍમ્બ્રોસ્યા.

એક પાઇંટ વૅનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજ્બૅરી અથવા સ્ટ્રાબૅરી સીરપ ભેળીને બાટલીમાં ભરી બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરતું સીરપ ભેળીને પીવું.

શરબટ કરવંદાંનું.

શરબટ ફાલસાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અને બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લેવાં અને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબૅરી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ગુસબૅરી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છલટાંમાંથી કાઢેલી ગુસબૅરી રતલ ૨॥, છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીની જૅલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હીસાબનો બધો સામાન લઇને શરબટ બનાવવા મુકવું. પણ જૅલીના જેટલું ઘટ કરવું નહી પણ શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પાઇંટમાં ભરી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળીને પીવું.

શરબટ ગોલાબનું.

બોબરી કીધેલી છઠી શેર ચીનાઈ બરી શાકરને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉંચાકું મુકવું અને મેલ આવે તો તે કાઢવો. પછી પાછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ધાડો શીરો થાયને માહે ઘણોજ સોઝો ગોલાબ પાણી પાઈંટ ભેળ નાખવો અને તે થોડો બળેને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર એક બાટલી શરબટ કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું.

બીજી રીતે એ શરબટ બનાવવું હોય તો છઠી શેર શાકરનો ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારીને ઠંડો થાય ત્યારે ગાળીને તેમાં ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસેન્સ ઑવ રોઝ ભેળાને ઉપર મુજબ બાટલીમાં ભરવું. રંગીન શરબટ જોવામાં સારૂં લાગે છે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરબટને તેવું કરવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે ઘટે તેટલો તૈયાર કીધેલાં શરબટમાં બરાબર મેળવીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું બનાવવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સૉદા આઇસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પહેલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરબટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૦।।। એટલે પાઈંટ ૧।।, જાદી છુંદેલી ચીનાઈ બરી શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની છાલ ઘણુંજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોય છે અને દાણા કાઢીયા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવોજ ઘેરો લાલ રંગ લાગેલો રહે છે તે જાતનાં મજાહનાં ઘણાં મોટાં ખાટાં મીઠા દાણાનાં દાડમ જેને કાબુલી દાડમ કહે છે તે દાડમ આસરે ૭

લેવાં અને તેના બધા દાણા કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ધોતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાબી ભચડીને બધો રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાબે ત્રણ પાશેર ભરીને લેવો અને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી એવીજ બીજી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં બીજા ઝીણાં કપડાંથી બધું ગાળીને ચુલે ધીમે બળને ઉંધરકું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાડ્યા કરવો. પછી શરબતમાં ફીણ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારીને અવારનવાર ભરવું અને તૈયાર શરબત બે પાશેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલું રાખવું, પણ બે પાશેરથી ઓછું કરવું નહી. ચુલાપરથી ઉતારીને શરબતને કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોય તો તે કાઢી નાખીને પાઇંટમાં ભરી અપર બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે ઉભેડી નાના ત્રણ ચમચા ભરી શરબતને તંબારમાં નાખી તેમાં અમથું યા આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદાવૉટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબત મજાહનું લાગે છે. ઉપર લખેલી જાતનાં કાબુલી દાડમ નહી મળે તો મોટા લાલ ખાટા મીઠા દાણાના ઝીણા ડગીયાનાં દાડમ લેવાં.

શરબત નૅકટર.

વૅનીલા સીરપ ત્રણ પાઇંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબત દરેક ૦। પાઇંટ ભેળા પાઇંટોમાં ભરી અપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબત બનાવવાની રીતમ લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોડાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરતું શરબત ભેળીને પીવું.

શરબત પીચનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી પીચની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં દોઢ શેર પીચ લેવાં. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પહેલા નંબરની શાકરીવા ખાંડ દોઢ શેરનો એજ જેલીમાં લખેલી રીતે શીરો બનાવી તેમાં તેજ રીતે પીચ નાંખીને ચુલે બનાવવા મુકવું અને વધતું ઓછું નહી પણ ભરેલું બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબત કરીને ઉતારી અંદરથી પીચને

કાઢી લેવાં અને શરબટ ઠંડું થાયને મલમલનાં ધોતાં કોરડાં કપડાંથી ગાળીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું, પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં યા આહ્મિ સોડામાં ભેળીને પીવું.

શરબટ ફાલસાંનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેના ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક પાશેર છુંદેલી ચીનાઇ ખરી સાકર સાથે ભેળીને બાર કલાક રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મૅશર હોય તો તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢીને પછી તેને ફરી પાછો ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા મેજની પોપડી નીકળેલી હોવ નહી તેવાં તદન આખ્ખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી તેમાં બીજી જાડી છુંદેલી ચીનાઇ સાકર એક શેર ભેળીને પછી શરબટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાઇંટ શરબટ બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પૅક કરી તેજ પ્રમાણે પીવું.

શરબટ બદામનું.

સોજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છોલી લુછીને તદન કોરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક છુંદવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી એક શેર જેટલું બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બદામનું પાણી ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરો બનાવવા છાપેલું છે તે રીતથી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા બે શેર ખાંડનો મજાહનો ચાસવાળો શીરો કરી બદામનું પાણી રેડેલી તપેલીમાં ગાળી માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપતાં રહી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી

શરબટ કરીને ઉતારવું અને ઠુંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરા ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદામાં ભેળીને પીવું. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોય તો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી. કારણ એ ખરી શાકરનો શીરો એમજ મજાહનો નીતરો થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ શરબટ બનાવવા માટે બનતાં સુધી ચીનાઈ ખરી શાકરને ખોખરી કરી અથવા છુંદીને વાપરવી, અને શાકર નહી હોય તો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇ પણ રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હોય તો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ધોઇ મલમલનાં બારીક નરમ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડાં કરવાં. અને શરબટ બનાવવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને કોડીનાં વાસણમાં શાકર અથવા ખાંડ સાથે ભેળીને જેટલો વખત રાખવા લખેલું હોય તે મુજબ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભથડીને રસ કાઢી સોજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને તેમાં લખેલા હીસાબે લેવો. પછી સેજબી ખોપઠી નીકળેલાં હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડીને તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી. પણ ખાંડ હોય તો શરબટ નીતરું કરવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેટલા માહે લીંબુનો રસ નાખવો. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંનાં યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવો. પણ માપીયા વગર અટકલે શરબટ બનાવતાં પતળું રેહ તો તે ફુગાઇ જાય છે, તેમજ ઘણો ચાસ આવીને ટાઇટ થયું હોય તો તે બાટલીમાં ભરવા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાય છે. પણ વળી વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરવાની પણ મેહેનત પડે છે. તેટલા માટે જો ભરેલું જો પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ બનાવવું હોય તો જે વાસણમાં ચુલા ઉપર તે શરબટ બનાવવાનું હોય તેમાં

બે પાશેર અથવા એક પાઇંટ ભરીને પહેલે પાણી રેડવું અને એક કાંમરીની સોજી ચીપને છેડા ઉપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં એ ચીપને બેાળવી અને તે જેટલી ભીનાય તેટલા કાંમરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચેા કોતરીને તેની નીશાંણી કીધા પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને પછી તેજ વાસણમાં ઉપર મુજબ શરબટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવે ત્યારે અવારનવાર કાંમરીની પેલી ખાંચેા કીધેલી ચીપથી માપીયા કરવું અને હીસાબસરનું બરાબર થયલું લાગે ત્યારે ઉતારીને છેલ્લે એક વખત પાશેરાનાં માપથી ભરી જોવું અને રાખ્વા જેટલું નહી પણ વધારે હોય તેા પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાય પછી માહે બીજી કાંઇ ચીજ ભેળવી હોય તેા તે ભેળીને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી તદન કોરડી પાઇંટ યા બાટલીમાં ભરી કૉર્કનેા બુચ ચપટ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પણ એ કોઇબી શરબટ એમજ અમથું પીવું નહી, પણ તંબ્લરમાં નાના ચાર પાંચ ચમચા (ડૅઝર્ટ સ્પુન) જેટલું શરબટ રેડી મજાહનાં ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આઇસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા આઇસ તથા સેાડાવૉટર મેળવીને પીવું. પૅક કીધેલું શરબટ બે ત્રણ માસ સુધી સેાજું રહે છે પણ ઉખેડયા પછી વાપરી નાખ્વું જોઇયે. પછી રાખ્તાં તે બીગડી જાય છે

શરબટ બીટરૂટનું.

સેાજા લાલ રંગના મજાહના કુમળા બીટરૂટના છેાલેલા કટકા તથા સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૨, વૅનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૧, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨, તાજું ઇડું ૧.

સેાજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇડાંને ફોડીને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરાવાર ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનેા પેાપડેા આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને તદન કલઇ ભરેલી બાજી સાફ તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીનીકાની ઢીલું દેારીથી બાંધી લઇને તેમાંથી શીરેા ગાળવેા. તે પછી બીટરૂટને

છાલી તોળીને ઉપર લખેલ હીસાબે કટકા લઇને ફુર્તેજ શીશામાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને લીબુનો રસ નાખી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો. ત્યાર બાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર જેટલું શરબટ રાખીને ઉતારી તુત કોડીનાં મોટાં વાસણુમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી ઠુકું થાયને ઍસૅન્સ ભેળવું અને ઠંડું થને કોરડી બાટલીમાં ભરી ચપટ ડુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળાયાથી શરબટ વધારે સારૂં લાગે છે, માટે ગમે તો વૅનીલાને બદલે એ ઍસૅન્સ ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની એક ચમચી શરબટ ઠંડું થયા પછી માહે ભેળવું. કોઈ પણ જૅલી, બ્લાંમાંજ અથવા બીજી કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવા રંગ નહી હોય તો એ શરબટ નાખ્યાથી મજાહનો તેજદાર રંગ થશે પણ એ શરબટમાં મીઠાસ વધારે છે માટે તે ચીજ બનાવવામાં ખાંડ ઓછી નાખવી.

શરબટ બૅલફ્રુટનું.

સોજાં પાકટ બૅલફ્રુટને ભાંજી તેની અંદરના ગરના કટકા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લઇને મોટાં કોડીનાં વાસણુમાં પાંચ શેર સોજાં ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ચોળવું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા ઝેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણુમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર ફીણુ આવે તેને કાઢયા કરી બૅલફ્રુટ નરમ થાયને વારેનવાર ઉંધાડી તદન કલઇ ભરેલી ચમચ યા કરછીથી મેળવ્યા કરવું. પછી અંદર દાઢેક બાટલી જેટલો એટલે ભરેલો દાઢ શેરને આસરે રસ રહેને ઉતારીને ખુબ ઘુંટી નાંખીને બાનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી બધો રસ નીચવીને ગાળીને તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર સવા શેર નાખી પીગળાવીને પછી તપેલાને પાછું સોજું ધોઇને તેમાં ફરી મલમલના કપડાંથી બધું ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને સોજી આંધરાંની ચમચાથી કાઢયા કરી ભરેલું તૈયાર શરબટ એક શેર એટલે એક

બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી કોડીમાં વાસણમાં રેડવું અને ફરીને ઉપર પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાંખી ઠંડું થાયને કોરડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો યા મરદા ઉપર દવા તરીકે અપાય છે. રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ૬૦ ટીપાં ભરાય તેટલી આઠ ચમચી ભરીને આએ ઠંડાં થયલાં એક બાટલી શરબટમાં ભેળીને પૅક કીધાથી એ બીગડતું નથી.

શરબટ રાજબૅરીનું.

તાજી પાકી રાજબૅરીને સાફ કરી ભચડીને બધો રસ કાઢી સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનું આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ફાલસાંને બદલે એ રસ ભરીને તેટલોજ લેવો અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર નાખીને તેટલુંજ તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું અને તેજ રીતે પીવું.

શરબટ રાજબૅરીનું ૨ જું.

સોજી તાજી પાકી રાજબૅરી રતલ ૩, સોજી પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક ઍસીડ તોળા ૩.

એક કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઍસીડ નાખી શરમ કરી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી તેમાં અડધો શેર રેડી ઍસીડ પીગળેને માંહે રાજબૅરી નાખીને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી માહે રસ છુટે તે બધો ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને પાછું ઊનયીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પોણી ભરીને ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે એ થોડાં શરબતમાં આઇસનું પાણી અથવ આઇસ સોદા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર તોળા ૨૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ॥ એટલે ટીપાં ૩૦.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે મુકવી અને તે પીગળીને ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. પછી તદન ઠંડું થાયને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરીને રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોડા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ૨ જું.

ચીનાઇ ખરી શાકર રતલ ૨ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨ાા.

શાકરને ખોખરી કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુના રસ સાથે ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જૅલીબૅગ યા ઘટ ફ્લૅનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોડાવૉટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી છ ચમચી બારીક છુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચીમાં પીવાનું પાણી અથવા આઇસનું ઠંડું પાણી એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ભેળી એક ટંબ્લરમા કપડાંથી ગાળીને ચાખી જોવું અને તેમાં ખાંડ, લીંબુનો રસ અથવા પાણી જેબી ઓછું લાગતું હોય તે ઉમેરીને આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

સેજ ખાટી મીઠી કાળી અથવા લીલી સોજી મોટી તાજી દરાખનાં ડીચકાં કાઢી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી આએ ચોપડીમાં શરબટ રાજબૅરીનાં બીજામાં લખ્યા મુજબ આએ બેમાંની જે તે એક જાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે ભરીને પૅક કરવું. અને ખપ પડે ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ પીવું. દરાખ મજાહની રસદાર લેવી.

શરબટ વૅનીલાનું.

ઝુંદલી ચીનાઇ શાકર હઠી શેરને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પી ળાવીને ચુલે મુકવું અને કકરો પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડીને એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા જેટલો એ શીરો ઓછો થાય તેટલો બનાવીને ઉતારવું અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું સોજું નવું વૅનીલા ઍસન્સ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશેર માહે ભેળાને કપડાંથી ગાળીને પછી એક બાટલીમાં ભરવું અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પંક કરી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પીવું.

શરબટ શેંહતુરનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શરબટ ફાલસાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાંને બદલે સોજાં મોટાં તાજાં રસદાર બરાબર પાકેલાં શેંહતુર તેટલાંજ લઇ તેજ રીતે અને ભરેલું તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરબટ બનાવવું.

શરબટ સ્ટ્રૉબૅરીનું.

આએ ચોપડીમાં શરબટ રાજબૅરી છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબૅરીને બદલે સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી લઇ તેજ રીતે એનું શરબટ બનાવીને તેમજ પીવું.

શાકર, બુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાત તારી ચાસની કરવી. પછી જો શીરો વધારે હોય તો તદન કલઇ ભરેલી કથરોટને અને થોડો શીરો હોય તો એવીજ ઉંડી થાળીને જરા સોજું માખણ અથવા સોજું ઘી જરા લગાડી જે જગ્યા ઉપર એ રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને તુર્તજ તેની ઉપર બીજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજબી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહાડે એ શીરાની શાકર બંધાઇ જશે. પણ અગરજો ઉપરનો જરા શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોય તો પછી કથરોટ યા થાળીને ઉભી

પકડીને તે શીરાને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, માહે સૈજબી શીરો રહેવા દેવો નહી. તે પછી પેલી બંધાયલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડુ પાણી છાંટીને એ શાકરવાળાં વાસણને તડકાંમાં લગભગ એક કલાક સુધી ઉભું મુકી રાખ્વું અને તેની ઉપરનું પાણી સુકાઇને શાકર તદન સુકી થાય ત્યારે ટેબલની ઉપર થાળી યા કથરોટને ઉલટી મુકીને તેના તળીવાંની ઉપર કાંઇ ઠોકવું, તેથી માહેલી બંધાયલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર અંદર વળગી ગયાથી એમ નીકળે નહી તો પછી છરીવડે કીનારીઉપરથી અળગી કરીને પછી ઠોકીને બધી શાકર કાઢી લઇને ચાર પાંચ કલાક તડકે મુકવી. તે પછી શાકરને ભાંજીને કટકા કરવા.

બુરા ખાંડ માટે શીરો બનાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતી ચાસની બનાવવી અને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંનો મોટો તવાથો આવે છે તેનેથી ખુબ ઘુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડીવારમાં ખાંડના ગાંગડા થશે, તેને તવાથાવડેજ ભાંજી નાખીને મેદા ખાંડ થાય ત્યાં સુધી એમ ઘુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

મેળ વગરના સોજા તાજા સેરડીના રસને છાલકી પોહોળી કઢાઇમાં નાખી બળતાં ઉપર ચુલે મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને બળતું ધીમું કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ઘાડી સાત તારી ચાસની થાયને ઉતારી પાડી લાંકડાંનો તવાથો હોય તો તે વડે અને તેવો નહી હોય તો પછી લોઢાંના તવાંથાથી શીરો તદન ઠંડો પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી એક સોજાં માટીનાં વાસણમાં નાખ્વુ અને ગોળ બંધાય ત્યારે વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળને કાઢવો.

શાકરીયા મીઠાઇ. (સકરપાર).

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો માપેલો ટીપરી ૩, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, માનનું સફેદ ઘી તોળા ૪.

આટાને ચાળીને તેમાં માનનું ઘી ભેળી પાણી નાખીને વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધી ખુબ ગુંદીને જરા સાટો નાખી એક

ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણી તેના ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અથવા બારીક કીનારીના લીકરગ્લાસથી ગોળ કાપવું. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળવા. તે પછી આગ્ને ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલા કટકા નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર એ સફેદ શીરાનું મજાહનું જાડું પડ બંધાયને કાઢીને સુકું થવા દેવું.

શારલેટ આઈસ પુડીંગ.

દળેલી ખાંડ તોળા ૧૨ા, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજી નવી સૅવૉય બીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, દેશીની દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૨ા, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૨ા, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, વૅનીલા અૅસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ લુછી કોરડી કરીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં એક પાશેર ક્રીમ મેળવીને ઇંગારે ઘુંટીને કડણ થાયને ઉતારી રકાબીમાં ખાલી કરીને ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળી માહે આઇસીનગ્લાસ મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે બદામ ભેળીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ દાળ સાથે ભેળેલી ક્રીમ તેમાં મેળવવી અને બાકી રહેલી દોઢ પાશેર ક્રીમને જરા ઘુંટીને માહે તે ઉમેરવી. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટની સાદી પોરદુ ઉપર રહે અને ખડબચડી મોલ્ડને અથડે તેમ બધી અકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને સરખી બીસ્કીટ મુકીને પછી છપલી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઢાંકી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઇસ તથા નીમક ભેળી તે ભરીને તેની વચમાં એ મોલ્ડ મેલી તદન કડણ થાયને બાતી વેળા અંદરથી કાઢીને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને વુર્તજ કાઢી લઇ લુછીને મોલ્ડમાંથી પુડીંગને ઉલટાવીને

આખુંજ કાઢવું. રશયન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવે છે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં હમેશ સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇ સાફ કરીને પછી ખાંડમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને સારીકાની મેળવવું અને તેમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે ઉંધાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો રેડી બે ત્રણ ઉભરા આવે પછી ઉતારીને થોડીવાર ઢાંકણ ઢાંકવું, તેમ કીધાથી બધો મેલ ઉપર આવીને તેનો પોપડો બંધાશે, તેની સાથે શીરો નીકળી નહી જાય તેમ બધો આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી સફેદ ધોતાં કપડાંના કકડાને ભીનવી નીચવીને તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળાનીકાની બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. પણ એ તૈયાર કીધેલો શીરો વાપરવા માટે જેવો કરવા લધેલું હોય તેને સારૂં પાકો. ચુલે મુકાય ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી નહી.

બીજી રીતે શીરો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડ માટે એક કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એક તાજું ધોયલું ઇંડું ભાંજીને કોટળાંને કાઢી નાખવું અને ઇડાંમાં એક પાશેર ભરી ઠંડું પાણી રેડી હથેલીવડે ઇડાં સાથે ખુબ ઘસવું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યાર બાદ તપેલાંને ભોંયપર મેલી એક મોટા કલસીયામાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી ભરી ઉભાં રહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે એ બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇડાંની ઉપર રેડવું, જેમ કરતાં ઇડાંમાં વધારે કફ ચઢશે. તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ડાજશે નહી. તે પછી એમજ રાખી કકરા પડીને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને શીરો મજાહનો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતથી શીરો બનાવવામાં ઇંડું લેવું નહી પણ પાંચ શેર ખાંડ હોય તો તેને ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બીજાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક પાશેર ભેંસનું દુધ ભેળી શીરામાં ફીણ આવેને તેનાં એ પાણી ભેળેલું દુધ એક પાશેર જેટલું રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું એટલુંજ બીજું એ પાણી રેડવું અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આધશેંની ચમચથી કાઢવો. તે પછી શીરો નીતરે થાયને બાકી રહેલું દુધ સાથનું બધું પાણી રેડી પાછો શીરો નીતરો થાયને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરાને ગાળવો.

ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી પાચ શેર ખાંડમાં નાખવું. પણ ખાંડ વધારે હોય તો ઉપલેજ હીસાબે તેમાં પાણી રેડવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ વળી બે ત્રણ શેર યા તેથી પણ ઓછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાબે એક શેર ખાંડમાં પોણો શેર યા તેથી પણ સેજ વધુ પાણી રેડવું. કારણ મીઠાઇ, હલવો, મુરબ્બો અથવા બીજું કંઇ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોય તો તે સઘળાંમાંજ વખત તો એક સરખો જોઇયે છે અને તે થોડાંમાં શીરો ઓછો હોય છે તો તે જલદી બળી જાય છે અને પેલી બનાવવા મુકેલી ચીજ કાચી રહી જાય છે, તેટલા માટે આપણા સમજણ મુજબ શીરામાં વીચારી તપાસીને પાણી રેડવું જોઇયે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધાં સાધારણ વપરાસમાં આવે છે. પણ જેબી ચીજમાં પતળો અથવા તદન પતળો શીરો લેવો કરી આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી ગાળેલો શીરો એમજ અમથો લેવો. જ્યાં સેજ ચાસવાળો અથવા જરા ટાઇટ શીરો કરી છાપેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળ્યા પછી પાછો ચુલે મુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા ચીકાસદાર ઘણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો કરવો. ટાઇટ અથવા ઘાડો શીરો નાખવા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી ચાસની કરી હોય તો તેને માટે ચમટીમાં દાબીને તપાસ્તાં ચાર તાર નીકળે તેવો થાયને તે લેવો અને ઘણો ટાઇટ અથવા ઘણો ઘાડો શીરો કરી

છાપેલું હોય તેને માટે તો ચમટીમાં દાબતાં સાત તાર નીકળે ત્યારે તે લેવો. એ ચાસની તપાસવાની રીત એમ છે કે ઉપર લખેલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકીને ધુંટયા વગર એમજ તેમાં ચમચ મુકવી અને તેને અવાર-નવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળી લગાડવી અને તેની ઉપર જે શીરો વળગે તેને ચમટીથી દાબીને પછી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારી ચાસની થયલી ગણીને તે મુજબ ઉપયોગમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી ચાસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રહેતાં જરા વધારે ટાઇટ શીરો થાય પછી તેની ગોળી કરી જોવી અને જેથી મીઠાઇ યા બીજી ચીજ જેમાં દબાય તેવી પોચી ગોળી થાય તેવો ચાસ યા શીરો લેવો કરી છાપેલું હોય ત્યાં એવો શીરો વાપરવો. પણ જ્યાં ગોળી પડનો યા કઠણ ગોળ, પડતો શીરો યા ચાસ કરી લખેલું હોય તેને માટે તેમજ લેવડી, ગોલાબછરી, બાર્લીશુગર, સોહન હલવો તથા પસ્મખ (આગાની દાઢડી) એ સઘળાંને માટે પણ એવોજ શીરો જોઇયે છે. પણ શીરો એટલો બધો ટાઇટ થવા આવે છે તેટલાં ઘણો ખરો તો તે ચુલા ઉપરજ પાછી ખાંડ બંધાઇ જાય છે અને જો તેમ નહી થતુ તો પછી ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રહેવાને બદલે બંધાઇને સફેદ ખાંડ થઇ જાય છે એટલે પછી એ શીરો મુદલ ઉપયોગમાં આવી શકતો નથી. તેટલા માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતો શીરો થવા આવે તેની આગાઉજ જો એ શીરો પાંચ શેર ખાંડનો કરવા મુકેલો હોય તો ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો ચમચો ભરીને માંહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહી પણ તૈયાર થયા પછી મજાહનો નીતરોજ રહેશે. એવો શીરો તપાસવા માટે લાકડાંની સળીને વારંવાર શીરામાં બોળીને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવો અને તેને દાબીને ચપટી પતી કરી જોવી અને તે પતી ખેંચાય તો હજી શીરો ચુલે રહેવાજ દેવો પણ એમ કીધેલી પતી કકરી થયાથી કડાક કરીને ભાંગી જાય તો પછી આપણે માગીયે છ તેવોજ શીરો ઉપર લખેલા બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયલો છે એમ જાણીને તુરત ચુલા પરથી ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલુ હોય તવી રીતે એ શીરાનો ઉપયોગ કરવો. પણ એ સઘળી મીઠાઇ તેમજ

બીજીબી ગામઠી મીઠાઇ તેમજ હલવામાં હમેશ પહેલા નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, કદી વેલાતી લેવી નહી.

શીરો વૉટર આઈસનો.

છુંદેલી સોજી ત્રણ રતલ ખાંડને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક ઇંડાંની સફેદીને કડણુ કઇ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં એક શેર એટલે એક બાટલી ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલીમાં મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારીને મલમલનાં સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળાને આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં વૉટર આઇસ છાપેલાં છે તેમાં એ શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણો ઘાડો જોઇતો હોય તો ઉપર શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી ત્રણુમાંની કોઇપણુ એક રીતથી પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા બીજી કોઇપણ મીઠાઇ માટે સફેદ શીરો જોઇતો હોય તો કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં એક તારી ચાસણી કરવી. પછી કોઇબી એક રીતથી એ શીરો બનાવ્યો હોય તેને ઉતારીને ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળતું મુકવું, જેથી બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે. પછી તે ખાલી જગા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને મોટા તવાથાથી જરા લઇ લઇને જાણે તે ખાલી જગ્યા ઉપર કાંઇ વળગી ગયલું હોય તેને ઓખવી કાઢતાં હોય તેમ પણુ પંખાથી પવન નાંખે તે રીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ઘસ્યા કરી વળી જરાવારે પાછો શીરો એટલો લઇને એમજ ઘસવો. એ રીતે ઘસતાં શીરો ઘાડા દુધપાક જેવો પણુ સફેદ થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ઘસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો ગાળેલો રસ ભેળવો. કારણુ એ સફેદ શીરો જલદી બંધાઇ જાય છે, પણ લીંબુથી તેમ થશે નહી.

સ્ટફ્ડ કૅબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢ્યા પછી નક્કર રહેલો કૅબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને

તેના ડાંડા તરફના ભાગનો બે ઈંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો કાપીને પછી છરીવડે સંભાળથી અંદરની બધી કૅબેજ કોતરીને કાઢી નાખી પોકળ કરી કૅબેજનું બાહેરનું ફરતું આખું પડ બધેથી એકસરખું એક ઈંચ જેટલું જાડું રાખવું. તે પછી ા રતલ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ૦ા રતલ ઘીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં રીકા લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ દરેક ૦ા તોળો વધારવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાછ કૅબેજનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણુ આએ કૅબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમ લખેલો બધો સામાન ભેળાને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વધારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ઘી ભેળીને પછી કૅબેજના ગાળામાં ભરીને જો ઘટે તો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં કૅબેજનાં પાદડાંમાંથી માહે જરા મુકીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો દાબીને સફાઇથી મુકીને ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી જાય નહી માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કૅબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ઘીને ચુલે કકડાવી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં કૅબેજને બધેથી એકસરખી લાલ તળાને કાઢી લઇને કાંદાના વધારવાળી તપેલીમાં એ કૅબેજને મુકવી અને એક સોજાં નાળીયેરનું અડધો શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને તે માહે રેડા ૦ા તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને હંગારે મુકવું અને કૅબેજ હેઠેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી નાખી બરાબર ચરીને ગ્રેવી ઘીપર આવેને ઉતારીને ગ્રેવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. નોલકોલ સ્ટફ્ડ કરવા હોય તો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણુ તદન કુમળા છ નોલકોલને છોલાને સરખા ગોળ કરવા. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ભરેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં કાંચા પટેટા કોતરવા લખેલું છે તે રીતે નોલકોલને કોતરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એમાં ખીમો ભરવો અથવા ઉપર કૅબેજમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યું છે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશેર ઘાડું દુધ તથા ખારાં ગોસ્તની સોજી ગ્રેવી એક પાશેર રેડી ૦ા તોળો નીમક નાખીને કૅબેજનીકાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોય તો તેને બદલે દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને તે લેવું.

સ્ટફ્ડનો સામાન કેમ બનાવવો.

મરઘી, બટક યા રોસ્ત ગોસ્તને સ્ટફ્ડ કરવાનો સામાન જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પોટીસ કહે છે તે નીચે મુજબ બનાવવો.

મોટા કાંદા શેર ૦ાા, મોટા પટેટા શેર ૦, ઘી તોળા ૧ાા, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઝીણી કાપેલી સેલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ; વેલાતી ચટણી તથા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પટેટાને છોલીને ભુકો કાપવો. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પાંઉના ગરના હાથવડે ઘણા ઝીણા કટકા કરવા. કોથમીરનાં પાંદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીના બધા સામાનમાં નીમક નાખી બધું હાથવડે બરાબર મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ સામન નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને થોડે થોડે વારે પાણી અંદર પડે નહી તેમ ઢાંકણ ઉઘાડી તપેલીમાંના સામાનને ચમચથી મેળવ્યા કરીને તળે ઉપર કરવું. અને બધું બરાબર નરમ થઇને સુકું થાય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો બધો ખટાસ મેળીને પછી રકાબીમાં કાઢી લેવું અને રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેની અંદર એ પોટીસ ભરવું, તેમજ ખીમાને બદલે સમોસા અથવા પટેટાનાં પૅટીસમાં પણ એ પોટીસ ભરવું. પકાવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી.

સત્રંજ અથવા સત્રંગા. (મુસલમાન લોકની વાંની.)

મોટા કાંદા શેર ૧ાા, ઘી રતલ ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૩, ખાંડ તોળા ૨ાા, નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળો ૦ાા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણીમાં આમલીને અઢી કલાક ભીનવીને પછી ચોળીને ડોઉરું કાઢી લઇ આમલીમાં

બીજુ બે ચમચા પાણી રેડી ચોળીને આંબલીનું ડોહરૂં કાઢી લઇ કુચો ફેંકી દેવો અને ડોહરામાં નીમક તથા ખાંડ ભેળવી. આજ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધું ધોઇને કોરડું કરવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કલાઈ ભરેલી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને તળી કાઢીને પછી કાંદા નાંખી આવારનવાર ચમચે ફેરવીયા કરવો અને બધો એકસરખો લાલ તળાયને તેમાં પેલું આમલીનું ડોહરૂં તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલઇવાળા પેણામાં એ બધું ઘી સાથેજ કાઢી લઇ એની ઉપર ભાંજેલાં આખી દાળનાં પાંચ ઇડાં સમાય તેટલું સરખું પાંથરીને આજ વીવીધ વાંનીમાં ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં પાંથરેલાંની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં ભાંજીયા બાદ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી હેઠે પણ બરાબર ઇંગાર રાખવા અને અંદર ભેળેલું ડોહરૂં બધું બરાબર સુકાય તેટલાં પેણામાંના કાંદા હેઠે દાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ઇડાંની દાળ બંધાયને ઉતારીને ચમચથી ઘી સુધાંજ ઇડાં કાઢવાં. મેવો પસંદ નહી હોય તો તે નાખવો નહી. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

સ્ટ્રૉબેરી ક્રીમ આઈસ.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબેરી રતલ ાાા, સોજી ખાંડ તોળા ૫, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

બે પાશેર ઠંડાં પાણીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં બધું મીલ્ક બરાબર મેળવીને એક કોડીનાં વાસણમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી એ પાણી સાથનાં મીલ્કમાંથી એમાં જરા મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકી રહેલાં તપેલીમાંનાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે કકરો પડેને પેલો દુધપાક જેવો ઘાડો કીધેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી બરાબર ભેળીને પછી તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનીટ

ઘુંટીને ઉતારવું અને તદન ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં ભેળીને પાછું ચુલે ધીની આંચે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી સ્ટ્રૉબૅરીને ભીનાં નરમ કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરી ડીચકાં કાઢી તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી એક કોડીનાં વાસણમાં બધું બરાબર છાંડી લઇ પેલી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળીને માહે લીંબુનો રસ તથા રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે બરાબર ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

સ્ટ્રૉબૅરી વૉટર.

સેાજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી રતલ ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ નેા ગાળેલેા રસ.

સ્ટ્રૉબૅરીને ભીનવીને નીચવેલાં નરમ કપડાંથી લુછી સાફ કરી ડીચકા કાઢીને કોડીનાં બેાલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને માહે ખાંડ નાખવી. અને પાણીને સારીકાની કકડાવી તે ફુકું થાયને કપડાંથી ગાળીને એ પાણી એક શેર એટલે એક બાટલીને સ્ટ્રૉબૅરીમાં રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરીને લીંબુનેા રસ ભેળવેા. પછી ઝીણાં આંધરાંની તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણીને એક કોડીનાં મેાટાં બેાલની ઉપર મુકી તેમાંથી બધું સ્ટ્રૉબૅરીનું પાણી ગાળી લઇને પછી પાછું ભીનવાને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી નીતરૂં કરી આઇસ નાખીને પીવું. સ્ટ્રૉબૅરીનેા છુંછેા વધે તે તેાળીને તેનાં પેાણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભેળાને તેની જામ બનાવવી.

સ્નેા બૉલ્સ.

કાઇ પણ જાતની સેાજી મામૅલેડ રતલ ૧, રાંધવાનાં સેાજા ચેાખા તથા ખાંડ દરેક તેાળા ૧૫, સેાજી બદામની બીજ તેાળા ૫, સેાજું દુધ શેર ૦ાા, ભામણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇ લુછી કેારડી કરીને છુંદવી. ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ અધૅકચરા બાફેલા રાંધી બેાયાંમાં એાસવવા અને તેમાંનું બધું પાણી

નીકળી જઇને કોરડા થવા દેવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ચાવલ તથા બદામ ભેળી ધીંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવુ અને કડણુ થાયને ઉતારી થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવાં અને બંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી જરા ઠંડાં પાણીમાં માર્મલેડને ભેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સ્પંજ કેક.

તદન તાજાં ઇંડાં ૧૨, આખા ૮ ઇંડાંનાં વજન જેટલી બારીક છુંદીને ચાળણીથી ચાળેલી ખાંડ, આખા ૪ ઇંડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, કડણુ માખણ અથવા સોગું માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને ભીનાસ વગરનો તદન કોરડો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવવો અને એક ગોળાના ત્રાંબાંની ગોળ તળીયાંની કલાઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાંખીને પછી આટો નાખતા જઇ લગભગ અડધો કલાક સુધી જોરથી ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સોજા ગોળ દાબડાને અથવા કલઇ ભરેલી સોજી વાટીને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં એ મેળવણી રેડીને પછી ગમે તો બીજી થોડી બારીક છુંદેલી ખાંડ ચાળણીવડે મેળવણીની ઉપર છાંટીને પછી તુરતજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આઇસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો ઉપલી મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ખીલવા માટે ઉપર બાકી જગ્યા રહે તેટલા ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા એક ઉંડા બુનચાંને માખણ યા ઘી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા મોટા ચુલા ઉપર ભુંજવુ અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી તેની ઉપર રાજ્બેરી જામ જરા ચોપડીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો થોડો સામાન તૈયાર કરીને જામની ઉપર તેનું ૦ા ઇંચ જાડું પડ લગાડી તેને કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અથવા એ કેકના ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના ઉઢીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા આડા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જામ ચોપડીને બેઉ કટકાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આઇસીંગ પાથરવી. અમથા બધા રવાનુંજ બનાવેલું કેક આટાનાં કેક કરતાં વધારે પોચું થાય છે માટે તેવું કરવું હોય તો ઉપર મુજબનોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ આટાને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો સફેદ બારીક રવો આખ્ખાં આઠ ઇડાંનાં વજન જેટલો લઇને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક ભુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કોઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપી જામ ચોપડીને આઇસીંગ લગાડવામાં વાપરવું નહી, એ કેક એમજ અમથું ખાવામાં ઘણું મજાઉનું લાગે છે. મરઘીનાં મોટાં પાંચ અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાથનાં છ ઇડાંનું વજન અડધો રતલ થાય છે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું ભુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની જરા ઉપર થાય છે. તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી આઠ ઇડાંની દાળ અને પંદર ઇડાંની સફેદી લેવી. કારણ જુના ઇડાંની બધી દાળથી કેક પીસરૂં લાગે છે અને ઓછી દાળથી મજાઉનું થાય છે. લીંબુનું ઍસૅન્સ નહી હોય તો તેને બદલે નાના ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ પણ ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ જું.

તદન તાજાં ઇડાં ૪, કોટળાં સાથનાં આખ્ખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલી ઝુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખ્ખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો, લીંબુનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી બની શકે તો તેમજ સેકી સુકો કરીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે નાખી બેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી, બધી ખાંડ નાખી એમજ રવો નાખીને લગભગ પચીસ ત્રીસ મીનીટ સુધી સોટાવડે એકજ તરફથી સુઘડે હાથે ઘુંટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધો આટો પણ નાખવો. જેમ જોરમાં ઘુંટાય છે તેમ કેક ખીલેલું અને મજાહનું નરમ થાય છે એમ ઘુંટયા પછી છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઍસેન્સ ભેળવું અને એ કેક આખું રાખવું હોય તો પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ગોળ દાબડાને માખણ લગાડી તેમાં અથવા વાટીમાં માખણ લગાડીને એમજ મેળવણી ભરવી અથવા તો સફેદ જાડાં કોરાં કાગજને ગોળ કાપી માખણ લગાડીને તે તળીયાંમાં તથા એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગજ અંદર ફરતું મુકીને પછી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું. પણ એ કેક કાપી કટકા કરીને બીજા ઉપયોગમાં લેવું હોય તો ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં ખુનચામાં મેળવણી ભરવા લખેલું છે તેમ નાના ખુનચાને પુરતું માખણ યા સોજ્જું ઘી ચોપડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું ભુંજેલું તૈયાર કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેક ઘણું પોચું થાય છે પણ બધા આટાનું એ કેક તો તદન થીસઇ જઇ ભારી થઇને ખીલાયા વગરનુંજ રહે છે. બીજા કોઇ પુડીંગમાં વાપરવા માટે એ કેક વધારવાનું કરવું નહી, આટો તથા રવો બેઉ ભેગું લઇનેજ બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમે તો બોબરી કીધેલા કૅરવેસીદ પોણો તોળો નાખવી અને દાળ ઘુંટયા પછી માહે સોજ્જું કઠણ માખણ ૦। રતલ ભેળીને પછી ઉપલા રીતે બધો સામાન ભેળીને બનાવેલું કેક વધારે સારૂં થશે.

સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લાવર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લાવર આખાં ૨ ઇડાંનાં વજનનો, ઝીણી કરીને ચાળેલી ખાંડ આખાં ૩ ઇડાંના વજન જેટલી, તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો બેકીંગ ફ્લાવર વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, માખણ ખપ મુજબ.

પેસલીફ્લૉઅર નાખેલી કોઇ પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને ભુંજવા માટે થોભવું જોઇયે નહી, તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સઘળી સાંમગરી કરી રાખવી. તે પછી કૉનફ્લૉઅરમાં પેજલીફ્લૉઅરને ઘણો બરાબર ભેળવો અને ઇડાંને ભાંજી દાળને ખવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળમાં ખાંડ ભેળીને એ સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસલી સાથે ભેળેલો કૉર્નફ્લૉઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજાતી વેળા ઘણું ખીલે છે માટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા એક દાબડા યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડવું અથવા માખણ લગાડેલું સફેદ કોરૂં કાગજ હેઠે તેમજ ફરતી બોરદુપર મુકવું અને પછી તેમાં મેળવણી ભરી ફુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેજલીફ્લૉઅર નહી હોય તો તેને બદલે બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવો. એ કેક સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ સાધારણ ખાવા માટે બનાવવું હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી માહે સોજું કઠણુ માખણ એક પાશેર ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. તદનજ તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી ત્રણ ઇડાંની દાળ અને પાંચ ઇડાંની સફેદી લેવી. પેસલીફ્લૉઅર અથવા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર પણ એ કેક બને છે પણ તેને સ્પંજકેક ૨ જાં માં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું જોઇયે.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનું કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લોઅરનામાં લખ્યા મુજબ પેજલી ફ્લૉઅર નાખીને જો આએ કેક બનાવવું હોય તો પહેલે આટામાં ০૧ તોળો પેસલીફ્લૉઅર ભેળવો અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે આટો મેળવીને પછી મેળવણીને વગર થોભવે ફુર્તજ એ કેકમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવા મુકવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોજું માખણ નવટાંક, ચીનાઇ અવ-અવના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, વૅનીલા-ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વારૂણુ દુધ રેડી તેમાં કેકને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ભાંજીને સારીકાની એકરસ કરવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે તથા બીજો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ અંદર ખાંડ ભેળવી. પછી પાઇદીશ યા લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા સગડીપર ભુંજવું અને પુડીંગ બાફવું હોય તો ઉંડાં વાસણુને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એમાંજ લખેલી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેજલીફ્લૉઅરનું.

કોઇ પણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Paisley Flour નાખીને સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો તેને મુદલ ઘુંટવું જોઇયે નહી. કારણ પેજલીફ્લૉઅર ભેળયાથી વગર ઘુંટવે પોતાની મેલેજ કેક ખીલી જાય છે. પણ પેજલીફ્લૉઅર ભેળીને બનાવેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદલ થોભવું નહી પણ તુર્તજ કેકને ભુંજવા મુકવું જોઇયે. તેટલા માટે કેકની મેળવણી તૈયાર થયા પહેલાં ભુંજવા માટેની સાંમગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ પહેલે આટા સાથે પેજલીફ્લૉઅર ૦ા તોળોને ૫ વાલ એટલે છઆની ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી તે ભેળાને છેલ્લે પેજલીફ્લૉઅર સાથનો આટો નાખી તે બરાબર મેળવી દઇને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં ભરીને તુર્તજ ભુંજવા મુકી દેવુ. સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ આટો તથા રવો બેઉ ભેગું નાખીને અથવા અમયાજ રવાનું

સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્લીફલૉઅર ૦ા તોળોજ ભેળીને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કડણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ અડધી ચમચી એટલે ટીપાં ૨૦, લગાડવા માટે બીજુ માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કેક બનાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પછી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળવો. પછી થોડાં ચાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવું.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦ા, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, સોદાબાઇ કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર સ્પંજ પુડીંગ પહેલામાં લખ્યું છે તે મુજબ આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી આટાને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખીને તેમાં એ ઇડાં મેળવી દુધમાં સોદા પીગળાવીને તે જરા જરા કરી માહે મેળવીને પછી એમાં બધો સામાન નાંખી એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં ઉંડાં બોલ અથવા સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી આએ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ધોતાં કપડાંને એ પુડીંગનાં વાસણની ઉપર ઢીલું બાંધીને પુડીંગ કડણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી કાઢીને કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટા શેર ૦॥, ઘણી કુમળી ઝીણી પાપડી; આંગળી જેટલાં લાંબાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાડો સોજો શકરકંદ દરેક શેર ૦॥, જાડાં પણ કુમકાં નાનાં તળવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ ભરેલું શેર ૦।, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી કોકમ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦॥, બીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી; આખા રાઇના દાણા તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરના બધા સફેદ ભાગને બારીક ખમણવો. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોકમને સોજી કરી ધોઇને ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાંણાજીરાનો મસાલો તથા નીમકને સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ધોવી અને કોઇ પણ તરકારીની તથા કેળાંની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું ધોઇ પટેટાના બબે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભા બે ભાગમાં કાપીને તેના પણ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં રાખવાં. કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણ છેડાપરથી વળગેલાં રાખીને વેંગણાંનીકાની ચાર ભાગમાં કાપવાં. ત્યાર બાદ બધા ભેળેલા મસાલામાંથી વેંગણાંના તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં થોડો થોડો ભરી ચારે ચીર દાબીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. ત્યાર બાદ એક જરા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીઆમાં તેલ નાખી ચુલે કકડાવીને પેલાં બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા રાઇના દાણા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય નહી પણ મજાહનાં લાલજ તળાયને ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખીને બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં નાખી ચમચથી મેળવી અંગાર ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું અને બારંવાર ઉઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી

બધું જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર કેળાં ભેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરવું, પણ અંદર પાણી રેડવું નહી અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના માનના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન લખેલું છે તે મુજબ ખપજોગું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેટલા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપીને એ માનમાંજ લખ્યા મુજબ તેને ખેંચી વળ દઇને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઇદાર રોટલી વણીને તેને સરખી બે ભાગમાં કાપવી. બીજી રીતનું માન કરવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવવું અને.આએ સમોસા માંટે સાધારણ માન બનાવીને તેના ઘણા નાના સંત્રા જેટલા ગોળા કાપવા લખ્યું છે તેટલાજ મોટા આએ માનના ગોળા કાપવા. પણ એ હોરાજીનાં ખાજાં માટે વણવા લખ્યું છે તેમ નહી પણ એ ગોળાના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડુપર રહે તેમ મુકીને સફાઇથી ઉપર મુજબજ એ માનની ઉપર લખ્યા જેટલી પતળી રોટલી વણીને તેમજ એને સરખા બે ભાગમાં કાપવી. ત્યાર બાદ એ બેમાંના જે એક રીતના માનના કટકા કાપેલા હોય તેમાં ભરવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું ખમણ બનાવવું, અથવા આએજ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળ અથવા માવો તૈયાર કરવો અથવા કેરીના મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કટકા કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરબ્બો લેવો, અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તેવી તળીને તેમાં મેદા ખાંડ ભેગીને તે તૈયાર કરવી, અથવા રાજબૅરી યા બીજી કોઇ સોજી જામ લેવાં અને એ બધી ચીજમાંથી જે એકના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરતું મુકીને પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલા બાકી રહેલા રોટલીના ખાલી ભાગને ઉપરવાળી માહે ભરેલું ઢાંકી

દઇને કીનારીને દાબીને બરાબર સફાઇથી વળગાવી લેવું તે પછી મોટી કઢાઇ અથવા મોટા ઉંડા પેણામાં માનનું સફેદ ઘી પુરતું નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સમોસાને છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ કકરૂં સફેદ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવીને બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચની ઉપર કાઢીને પેણા યા કઢાઇની કીનારંની ઉપર ચમચને ટેકાવવી જેથી અંદર ઘી હશે તે નીકળી જશે. એ સમોસા ભુંજવા હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં નાનખટાઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બુનચ્યા યા કથરોટમાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા ભુંજવા અથવા ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં એવાજ ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

ખીમાના સમોસા માનના બનાવવા હોય તો ઉપર સમોસા બમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનું માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બે ભાગમાં કાપવા લખ્યું છે તે મુજબ કરીને પછી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદા છાપ્યા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીમો બનાવી એમાં ભરીને તેમજ માનનાં ઘીમાં એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેવો બપ જોગો સેજ તતરેલો ખીમો પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને પાછો ચુલે મુકી જરા સુકવીને ઉતારવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરો કરવો નહી અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ કસ્ટનાં પૅટીસનો છાપેલો છે તેવો બપ જોગો બનાવવો અને સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે એ કસ્ટના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લખેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતલું વણીને તેના એકસરખા બે કટકા કાપવા અથવા આએ ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં સમોસા સારૂ બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી જોઇએ તેટલી નાની મોટી વણીને

તેના બબે કટકા કાપવા અથવા આમેજ ચોપડીમાં સમોસા બમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના માનના છાપેલા છે તેમાં ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનામાં લખ્યા મુજબનું માન બનાવવા લખ્યું છે તેવું બનાવી તેમજ વણીને બબે કટકા કાપવા અને એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક રીતનું સમોસા માટે જે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને સફાઇથી બેવડું વાળી લઇ એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરતું ઘી કકડાવી મધ્યમ બળતે મજાહના ફીકા લાલ પણ કકરા સમોસા તળવા. ગમે તો એ સમોસામાં કોલમી, કાલુ અથવા બાફેલી સાંધનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો અથવા આજે વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ છાપેલું છે તેવું બનાવીને તે ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમોસા કરવા હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને મીલના પહેલા નંબરના અડધો રતલ આટામાં નવટાંક ઘી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક મેળવી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ પાછું ગુંદીને પછી તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટો નાખી તે દરેકને ઘણોજ પતળો કાગજ જેવો વણીને બે ઇંચના વ્યાસનાં ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે પુરીનીકાની કાપીને પછી તેના સરખા બબે કટકા કાપી તેમાં ખીમો ભરીને કીનારીપર પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને પછી ઉપર મુજબ ઘીમાં કકરા તળવા અથવા એમ કાંપવાને બદલે એ વણેલા આટાના એક ઇંચ સમચોરસ બધા કટકા કાપી તેમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું બીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એજ રીતે એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ગ્રેવીના.

ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં મોટા બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ પણ ગમે તેટલા નાના મોટા સમોસા ખીમો ભરીને બનાવવા અને તેને તળાયા વગર એમજ કાચા રાખવા. તે પછી એક મોટી છાલકી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને માહે

ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં કાચા સમોસા મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક કલઇવાળા મોટા પેણામાં પાંથરીને પાશે પાશે મુકવા અને ખારાં ગોસ્તની અથવા મરઘીની સોજી ઘીપર રાંધેલી ઘાડી ગ્રેવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને પેણામાં મુકેલા સમોસા ડુબે તેટલી ગ્રેવી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડેને ઉતારવું. સૉસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ખારી ગ્રેવીને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું અથવા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીપેલી ગ્રેવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બબે કટકા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે ગ્રેવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના પફપેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પફપેસ્ટના ચોખંડા કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની ગમે તે એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુકયા પછી એને પફની માફક બેવડું વાળીને લંબચોરસ કરવું નહી, પણ સમોસાનીકાની ત્રીકોણ થાય તે રીતે વાળીને એ સમોસાને ભુંજવા.

સમોસા મદ્રાસી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઘણો બારીક મેદો એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧ લેવું અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળા ઠંડાં પાણીથી સેજ કઠણ જેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા બધા ગોળા કરી તેમાંના એકને દાબી ચપટો કરીને તેની ઉપર જરા ઘી ચોપડી સારો ભભરાવીને બીજા એક

ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર મુકવો અને પાટીયાંની ઉપર સાટો નાખી ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વખત વારંવાર રોટલીનું પડ ફેરવી હેઠેનું ઉપર લઈને વણવી. કારણ એકજ તરફથી વણતાં બેઉ પડ એક સરખાં પતળાં થતાં નથી પણ એક જાડું અને બીજું પતળું થાય છે. એ રીતે બધી રોટલી વણાય પછી રોટલી નરમ અને ડાઘીયાં વગરની થાય તેમ તેનાં બેઉ પડ અધ કચરાં ભુંજીને કાઢીયા પછી તુર્તજ બેઉ પડ છુટાં પાડવાં અને બધી રોટલી એ મુજબ થયા પછી એકેકની ઉપર સરખી ચોર ગોઠવીને તેની બધી એક સરખી બે આંગળ પોહોળી અને છ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં રોટલીના કટકા બાકી રહે તેને જરા પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. પણ એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ અએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ નરનાં નકી પોણો રતલ ગોસ્તનો મજાહને તતરાવેલો સુકો ઘીપર ખીમો પકાઈ તેમાં બરાબર ખાટો થાય તેટલો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેગા પાછો ચુલે મુકી એને બાળાને પછી ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને ખીમો તૈયાર કરવો અથવા બીજી રીતનો ખીમો નીચે લખ્યો છે તેવો બનાવવો.

કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૨૦ લઈ એ ત્રણેને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને આદુ તોળો ૦ાા તથા લસણની કળી વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભારને છોલીને બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો, જીરૂં સપાટ ભરેલી ૧ ચમચીને છુંદવું, કાંદા શેર ૦ાા ને છોલીને બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. અને એ બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળવી. પછી પોણો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુકયા પછી ઉઘાડી કરછીથી ખીમાને ભાંજીયા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ખીમો તદન સુકો થાય ત્યારે ઉતારીને પીતળની સોજી ખલમાં બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઉપલે

બધેા તૈયાર કીધેલેા સામાન મેળવીને વલાતી સૅાસ જરા ભેળવેા. તે પછી પેલી રેાટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાવા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણાં બદન તરફ આવેલા છેડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાંનનાં બીડાં જેવા ત્રીકેાણ આકારમાં વાળવેા. જેમ કીધાથી બીડાં જેવેા નહી પણ પડા રેાકેા ત્રીકેાણ આકાર થશે અને તેની અંદર બાંચેા થશે તે બાંચાની અંદર ઉપર લખેલા પૈમાંથી એક જાતનેા પકાવેલેા જે ખીમેા હેાય તે ભરીને પછી એની સાથે વળગેલી બાકીની રેાટલીની ચીપને એ પડારેાકા સમેાસાની ત્રણુડે અણી બરાબર સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લેવા અને ચીપનેા છેડેા બાકી રહેશે તેને ઉપર વાળી લઇને લાહીથી વળગાવી એ રીતે બધા સમેાસા તૈયાર કીધા પછી મેાટી કઢાઇમાં ચુલે બળતાં ઉપર ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના કકરા સમેાસા તળવાં. ખીમાને બદલે ગમે તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બેાલ છાપેલું છે તે બનાવીને સમેાસામાં ભરવું. પહેલે રેાટલીની ચીપના જેટલી કાગજની ચીપ કાપીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે એના સમેાસા વાળી જેાયાથી પછી રેાટલીની ચીપના બનાવવાને સહેલ પડશે.

સમેાસા મસાલાનાં ઇડાંનાં સાદા.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, આદુ તેાળેા ૦॥।, નીમક તથા લસણ દરેક તેાળેા ૦॥, કેાથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૪, તાજા' ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છેાલીને ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગના થાયને તુર્તજ તેમાં આદુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળે ત્યારે કેાથમીર મરચાં ભેળાને ઉતારી પાડીને તેમાં દેાહવેલાં ઇડાં રેડી સારીકાની એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઇવાળી નાની ચમચ યા મેાટા ચમચાથી આરવ્યા કરવું અને

કઠણ જેવું થાયને સૉસ મેળવી ચારવ્યાજ કરી પાછું કઠણ થાય ને ઉતારવું. પણ વળી ઘણું કઠણ કરી વવરૂં થવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ ઉપર સમોસા ખીમાના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઇપણ એક રીતથી પણ ખીમાને બદલે આએ પકાવેલાં ઇડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવાં.

સમોસા મીઠાં ઇડાંના માનના.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ા, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સોજા પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળા ૧ાા, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨ાા એટલે એઆંનીનાં અડધાં વજનની, ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચી ૧, તદનજ તાજાં ઇડાં ૮.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને ગોલાબમાં ભેળી રાખવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના આડા કટકા કાપી ધોઇ કોરડું કરી ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં ત્રણેને ફીકું લાલ કકરૂં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ ઘીને ઠંડું થવા દેવું. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી ઇડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં ડીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં ખાંડ તથા કેસરને સારીકાની મેળવી એ બધાંને ઠંડાં થયલાં ઘીમાં ભેળી બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે મેલી મોટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવી મેવો કાચો હોય તો તે પણ મેળવો પણ તળેલો હોય તો ઇડાંની મેળવણી ઠંડી થાયને તે ભેળવો. પણ બનાવતી વેળા ઇડાં ઘણાં કઠણ કરીને વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમોસા ખીમાના માનના આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપજોગું માન બનાવી તેની રોટલી વણીને બબે કટકા કાપી તેમાં ખીમાને બદલે આએ મીઠાં ઇડાં ભરીને સમોસા બનાવવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળવા અથવા ભુંજવા. કેસર વગર ઇડાં થઇ શકશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આ એ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાં છે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ મી છે તેમાં સોજો જલદ સરકો લેવા છાપેલું છે પણ એ સરકાને બદલે એ ત્રણુ કેરીની ચટણીમાં તો ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણ બીજી બધી ચટણીમાં તથા અચારમાં પણ જલદ સરકોજ છાપેલો છે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવા છાપેલો હોય તેમાં ચોથા ભાગ જેટલો તે સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તેટલોજ અંદર ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાહનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પોણી બાટલી જલદ સરકામાં એ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ૦। બાટલી ભેળીને આખી બાટલી કરવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી સોજી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી પીતળની ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવીને ઉતારી કુકું થાયને ઉપલી બધી પાંચ શેર દરાખ તથા એ બધું પાણી સમાય તેટલીજ એક સોજી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉંફવાળી જગ્યામાં બે દીવસ રાખ્યા પછી ઉઘાડવી અને તેની ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને પહેલે કાઢી નાખીને પછી ધોયલા સાફ હાથવડે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળીને ભાંજી નાખી પાછું એમજ બંધ કરીને બબે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જયારે બધી દરાખ હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં લાલ પાણી આવે તે પાણીને સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં ઘણો સોજો જલદ સરકો એક વાઇનગ્લાસ ભેળીને પછી કૅરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો. અધુરો રાખવો નહી. પછી ચપટ બુચ મારી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી તડકે મુકવો. દરાખ ભરેલી બરણીમાં ઝીણાં મગત્રાં થશે તેથી સરકો બીગડેલો સમજવો નહી, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે કૅાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાખ્યાથી સરકો વધારે જલદ થશે.

સરકો ખજુરનો.

એક શેર સોજા ખજુરને સાફ કરી ધોઇને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખ્તાં અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની બરણી અથવા બોલમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવું નહી, કારણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. ચોથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ તરેહ મસળીને ઢાંકી રાખી ચાર દીવસ પછી એજ રીતે પાછું મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળીને કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને રસને બાટલીમાં ભરી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને આંતરે બધો મળીને એ રીતે ચાર પાંચ વખત ધોતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો. એ સરકો મજાહનો ખાટો થાય છે.

સરકો ગોળનો.

એક શેર સોજા લાલ ગોળનો ભુકો કરી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખવો અને હઢી શેર ભરેલું એટલે હઢી બાટલી સોજાં પાણીને સાફ તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડીને માહે ગોળને બરાબર પીગળાવી ધોતાં કપડાંથી ગાળી તદન ઠંડું થાયને કોડીની યા લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને ઉંફમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકો બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયલો જાદો પોપડો બધો સફાઇથી બરાબર કાઢી નાખીને પછી ધોતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને કોડીનાં વાસણની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું બાંધી લઇ તેમાં બધો રેડી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને લાંબો દીવસ હોય તો પંદર અને ટુંકો દાહડો હોય તો પચીસ દીવસ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ફરી એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સરકો તાડીનો.

ભેળ વગરની સોજી તાડી લેવી અને થોડી હોય તો કૅરબાસીમાં અથવા બાટલીઓમાં ભરવી, પણ વધારે હોય તો લખોટેલી સોજી

કોરડી આખા બરણીમાં ભરી બુચ મારી અથવા બરણીની ઉપર રકાબી યા લાકડાંનું ઢાંકણ ઢાંકી બાવરીખાંનાંમાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા બીજી ઉંહૂવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જ્યારે તાડીનો વાસ તથા સ્વાદ બદલાઇને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કોરડાં કપડાંથી સરકાને ગાળીને ભરવો.

સરકો સેરડીનો.

ભેળ વગરના તદનજ સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચ્ચા છલટાં સાથના ચણા જો ભરીને લેવા હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) અને તોળેલા હોય તો દોઢ તોળો લઇ જેટલી બાટલી રસ હોય તે દરએક બાટલી રસમાં એ હીસાબે ચણા લેવા અને એ રસ જો ચાર બાટલી હોય તો સોજાં નવાં કોરાં નળીયાંના ચારેક ઇંચ જેટલા કટકાને બરડીને સોજો ધોઇ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપી જાય ત્યારે ચીમટાથી ઉંચકીને જરાબી થોભ્યા વગર ફુર્તજ રસમાં નાખી દેવું અને એક મીનીટ પછી માહેથી કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એ રસ ભરતાં જરા અધુરી રહે તેવી એક સોજી લપોટેલી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ચણા સાથેજ બધો રસ ભરીને ઉપરથી ચપટ ઢાંકી તેની ઉપર ટાઇટ કપડું બાંધી લઇ રાત દીવસ ઢાર અને તડકામાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દીવસને અંતરે ચણાને અંદરજ રેહવા દઇને રસને સોજાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરો બધું રહે તેને કાઢી નાખી એ ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે એક માસ સુધી ગાળાયા કરવું અને પછી સરકો તૈયાર થશે. તે પછી પાછો સોજાં જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી સરકાને ગાળી લઈ ચણાને ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ રીતે બનાવેલો સરકો મજાહનો ખટાસવાળો જલદ થાય છે. પણ એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે તેવો કરવો હોય તો પીળા રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહી પણ મજાહનો ઘેરા લાલ રંગનો સોજો ગોળ આવે છે તેવા નવટાંક ગોળનો ભુકો કરી ઉપર લખેલા ચાર બાટલી શેરડીના રસમાં પ્રથમથીજ નાખવો.

સરકો સહેલી રીતે બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબના સેાજા શેરડીના રસને ગાળીને પછી ઘણુંજ ચપટ ઍરટાઇટ થાય તેવી કૅરબાસીમાં ભરવો અને સરકો ખાટો થાય ત્યાં સુધી એક વરસ યા તેથી પણ વધુ વખત રહેવા દેવું.

સવરાક.

કાંદા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી સેાજી આમલી શેર ૦।, ઘી તોળા ૫ થી ૭, લસણની છુટી જાદી કળી તોળો ૧।, છોલેલું, નવું જીરૂં; તાજા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળો ૧, સેાજાં લાલ રંગનાં બીયાં તથા ડીચકાં કાઢી નાખેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૧ થી ૧।, સેાજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઘીને કલઇ ભરેલા કાંસીયામાં કકડાવીને ઢાંકી રાખવું. આમલીને ધોઇને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલીને અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાનો ભુકો કાપવો. જીરૂ તથા ધાણાને સેજ પાણી સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. મરચાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વાર ભીનવી રાખ્યા પછી લસણ તથા કાંદાના કટકા સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. નાળીયેરને ખમણી અડધામાં બે પાશેર ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇ બાકીના અડધામાં એટલુંજ પાણી ભેળીને બીજું દુધ એમજ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને કપડાંથી ગાળવું. પછી બધા પીસેલા સામાનને પાતા ઉપર સાથે જરા પીસીને મેળવી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી ખાતી વેળા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ બધો પીસેલો સામાન, આમલીનું ડોહરૂં તથા નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી સાફ હાથવડે બધું સારીકાની સંડોવી એટલે ભેળાને છેલ્લે પેલાં કાસીયામાંનાં ઘીને જરા પીગળાવીને માહે તે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે મધ્યમ બળતે મેળવું અને બરાબર ત્રણેક કકરા પડી સેજ ઘટ જેવું થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધીંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવું. એ વાંની સારી લાગે છે. ગમે તો મરચાં અડધો તોળો ઓછાં લેવાં.

સ્વીસ રોલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭ા, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૧, રાજ્બૅરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ; લગાડવા માટેનું બીજું માખણુ તથા કાગજપર પાંથરવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને છાલકાં ડીશમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી એ મેળવણી કડણુ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પછી માહે મીલ્ક ભેળા એમાં આટાને હલકે હાથે સારીકાની એકરસ કરવો. તે પછી એ મેળવણી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સમાય તેટલાં છાલકાં ઉભી કીનારીના તીનનાં લંબચોરસ ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણુ ચોપડીને તેમાં એ મેળવણીને નામવી અને ભઠીમાં આઠથી દસ મીનીટ ભુંજવું. તે પછી જરા જાદાં કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને એ તીનમાંનાં ભુંજાયલાં કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢી લઇને તેની ઉપર સફાઇથી સરખી જામ ચોપડીને ગોળ રોલ વીટાળી લેવું.

સાફ કીધેલી ચરબી.

ઘણું કરયે બકરાંના ગુરદાની ઉપરની નાનાં સપરચનના જેટલા ગાંગડાની ઘણી જાદી ચરબી આવે છે તેવીજ ચરબી લેવી. પરદાની પતળી ચરબી લેવી નહી, તે સાફ કરવાને ઘણી મહેનત પડે છે. એ જાદી ચરબીમાંથી પરદા કાંઇ હોય તે કાઢી નાખીને તેના કટકા કરી મોટી સાફ કોરડી કઢાઇમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડી મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પોણી ભરીને તેની ઉપર ઝીણું કપડું જરા ઢીળું બાંધવું અને ચુલાપરની ચરબી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ તેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરબી મજાહની સફેદ રહે છે અને બધી એકથી તાવ્યાથી કકરી ને તે રતાસપર થાય છે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરબી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરબી તાવવી હોય તો મોટાં સાફ તપેલામાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઉપર મુજબના ચરબીના કટકા નાખીને બળતે ઉંઘાડું રાખ્વું અને બધી ચરબી પીગળી જાયને બીજાં મોટાં સાફ તપેલાંપર કપડું બાંધી તેમાંથી પાણી સાથેજ

ગાળવી. પછી ઠંડી થઈ ચરબીનો પોપડો બંધાય તેને કાઢી લઇ ચરબી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી તાવીને લેવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યું છે તેના જેવો એ તાવેલી ચરબીનો ટેસ્ટ લાગતો નથી પણ એ મજાહની માખણ જેવી લાગે છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ પેસ્ત્રીમાં સાફ કીધેલી ચરબી નાખ્યા છાપેલું હોય તેમાં ગમે તો આએ ચરબી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરબીની બનાવવી હોય તો ઘીને બદલે એ ચરબીને તાવીને રોટલીપર રેડી તેની ઉપર સાટો છાંટયા વગર એમજ રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે, પણ એને ગરમ ખાવી, ઠંડી થયાથી ચરબી બંધાઇ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે એટલે પાઇને માટે ક્રસ્ટ બનાવવાનો છે તેમાં અથવા બીજા કોઇ પણ ક્રસ્ટમાં ઉપર મુજબની તાવેલી ચરબી લેવી નહી. કારણ ભુંજાતી વેળા એ ચરબી જલદી તવાઇને ક્રસ્ટમાંથી બાહેર નીકળી જાય છે અને તેથી પછી ક્રસ્ટ ખીલીયા વગરનો સુકો થાય છે. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં પાઇનો અથવા બીજો કોઇ પણ ક્રસ્ટ ચરબીનો બનાવવા લખેલું હોય તેને માટે ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાંની ગાંગડાની કડણ ચરબી લઇ તેમાં જાળી અથવા પડ જેબી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં પાણીમાં અને સાધારણ રૂતુમાં ગરમ પાણીમાં બોળી એજ થોડું પાણી નાખતાં જઈ તદન ઘણાજ સાફ પાતાની ઉપર ચરબીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી તેને ડાબા હાથની હથેલીની ઉપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે ગોળામાંથી જરા જરા ચરબી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરબીની અંદર રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળશે તે બધી કાઢી નાખીને એજ રીતે બીજી બે વખત ચરબીને પીસી નેસ કાઢીને મજાહની નરમ માખણ જેવી કરવી અને એને વાપરવાને વખત હોય તો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઇ પણ પેસ્ત્રીમાં ચરબી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં આએ ચરબી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

સોજાં સફેદ પોણા રતલ નીમકને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું

અને એક જોશ આવેને ઉતારીને તપેલીની હેઠે કાંઇ મુકીને જરા ઢળતી રાખવી. પછી તપેલીમાં ઉપરથી મેલનો પોપડો તરતો રહેશે અને હેઠે પાણી રહેશે. તે પોપડો ભાગે યા ચું થાય નહી તેમ હેઠેનાં નીતરા પાણીને બીજી સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમા સંભાળથી નીતારી લઇને એ પાણીને પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમકને કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના સોજી જાતના સફેદ ચોખા આવે છે તે ચોખાને ચુંટી છરાવી ઉફણી ભુસું કાઢી નાખીને સોજા ધોઇ સોજાં ઓયાંમાં નાખીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઝીણા દલાવી ચાળીને એ આટો સવા રતલ લઇ એક કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમાં નાખી પોણો શેર ઠંડું પાણી જુદું કાઢી એ આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે આટાનો સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કાંથા આગલથી જરાબી મરડાયલી હોય નહી તેવી સરખી એક ઉભા ઘાટની ઉંડી સોજી કલઇવાળી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવી અને અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછલે ત્યારે એ તપેલીના કાંઠાની ઉપર ચપટ બેસતી ચઠી ઢંકાય તેટલી કાંસાંની યા કૉપરબ્રાસની ખડબચડી નહી પણ ઘણી વપરાઈ ઘસાઇને સફાઇદાર લીસાં થયલાં તળીયાંની બે થાળીઓને સાફ કરવી અને તે એકની ઉલટી બેરદુ એટલે તળીયાંની બરાબર વચોવચમાં જો સારીયા નાના કરવા હોય તો એ મેળવણી નાનો એક ચમચો ભરી અને મોટા કરવા હોય તો એક મોટો ચમચો ભરીને રેડીને જરાબી થોભીયા વગર તુર્તજ ઉભી પકડી બેઉ હાથ વડે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. તેમ ફેરવ્યાથી થાળીનાં તળીયાંની ઉપર મેળવણી જરા જાદાં કાગજનો જેટલી ગોળ પંથરાઇ રહેશે, પછી તુર્તજ તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી નાખીને તપેલીની ઉપર થાળીને ચઠી મુકી દેવી અને તપેલીમાંનાં ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળીની

ઉપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બફાશે. તેટલાં બીજી એવીજ થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીયો તૈયાર કરવો. પણ સારીયો બાફવા મુકવા અગાઉ એક કલઇવાળી કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખવી અને પેલા બફાયલા સારીયાની થાળીને ચુલાપરથી કાઢતાંવાર પાણીમાં ચટી મુકી દઇ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી. અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી સોજી કામરીની ચીપથી અને તે નહી હોય તો છરીની અણીવડે સારીયાને કીનારીપરથી જરા અળગો કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જઇને સરખો આખો ગોળ સારીયો ઉપાડી લેવો અને ધોઇને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછવાડેની બોરડુપર મુકવો. પછી નેતરની સોજી ધોલકી હોય તો તેની ઉપર અને તે નહી હોય તો ટેબલનાં ફરકાં યા મોટાં પાટીયાંને તડકે મુકી તેની ઉપર સોજી ધોતી ચાદર બીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું પાણી લાગીને બફાયલું પડ હેઠે ચાદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણ પરથી સંભાળીને ઉંચકીને ચાદરની ઉપર સુકાવા માટે મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ સુકાયને સારીયાં બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવા. પણ ઉપરનું પડ બરાબર સુકાય ત્યાં સુધી એમજ સારીયાને મુકી રાખ્યાથી સારીયા ચાદરને વળગી જઇ ઉપડીને નીકળી શકે નહી તો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારી-યાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવા. બફાયેલા સારીયા થાળીની ઉપરથી આખા નીકળે નહી અને ભંગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી ભાગશે નહી. થાળી પરથી કાઢતાં ભાંગી ગયલા બફાયલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગે છે. સારીયા બફાતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાય તેમ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેર્યા કરવું, તેમજ કથરોટમાંનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલ્યા કરવું. અને દરેક સારીયો કાઢીયા પછી થાળીને નુછીને તદનજ કોરડી કરવી. કારણ તે સેજબી ભીની હશે તો તેના ઉપર મેળવણી પંથરાશે નહી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોય તો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળીઓ પણ વધારે રાખવી. ખારા સારીયા કરવા હોય તો બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને મેળવણીમાં ભેળવું

અને મીઠા કરવા હોય તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ નાંખવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સારીયો મુકવો. પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં અકેક તવાથો રાખી તે વડે સારીયાને પેણામાંના ઘીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, એમ કીધાથી સારીયા ખેંચાઇને હોય તે કરતાં ઘણા મોટા થાય છે. સારીયા હમેશ તદન સફેદ અને કકરા તળવા, સેજબી લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોય તો અંગારપર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪, નવી બદામની બીજ શેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ ભેભટપર રાખવો. બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરી તેમાંથી એક શેરના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અને એક મોટા પાઠીયામાં બધું ઘી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાડીને જલદી માહેથી બધી કાઢી લઇને પાછું ઘી ચુલે મુકી કકડેને બાકી રહેલી આખી બદામને ઘેરા બદામી રંગની તળીને એમજ કાઢયા પછી મગજને પણ તળીને એને તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને જાદો ભુકો રહે તેને પાછો છુંદીને એમજ ચાળવો. પછી એક સોજાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં પેલાં મેવો તળેલાં ઘીમાંથી થોડું નાખી તેને પાછું કકડાવીને તેમાં એ સાલમ નાખી ધીમી આંચે બરાબર તળીને પછી તેમાં એક માણુસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને બીજા માણુસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું. કારણ જરાબી હાથ થોભશે તો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે

બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી એ રીતે ભેળીને પછી ઘુંટયા કરવું. અને દુધ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે પેલાં તપેલાંમાંનું બધું ઘી અંદર રેડી માવાને શીકો લાલ તળીને માહે શીરો મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું. હેઠે જરાબી લાગવા દેવું નહી. અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને બદામ, મગજ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું.

સીક માણસ માટે મોલ્ડમાં બાફેલી મરઘી.

કોઇ પણ માણસ ધાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સાફ થાય ત્યારે ડૉકટર તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઇ વખત નીચે લખ્યા મુજબ મરઘી આપવા ફરમાવે છે.

હાફફાઉલ નહી તેમજ વળી ઝીણું ચીકન પણ નહી તેવું એટલે એ બેના વચમાનું એક મઝાહનું ભરેલું પીલું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરીને પગના બબે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. પછી એક કલઇ ભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાશે પાશે મુકી કાંથાની ઉપર એ ચાળણી રહે તેટલી એક સોજી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલીને તેના કાંથાની ઉપર મરઘી ભરેલી ચાળણી મુકીને તેપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ ચાળણીને મરઘી વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરઘી તદન નરમ થાય ત્યાં સુધી દોઢ બે કલાક ચુલે રાખવું. જે દરમ્યાંન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાય તો બીજું કકડતું પાણી માહે ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને તેમાંનાં બધાં હાડકાં, ચામડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી બધાં નકી માસનો ઘણોજ બારીક રેસો ટુપીને સાફ ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એવુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તો પછી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એ માસને પીસવું. પછી એમાં વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બેઆનાની ભાર, ધોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ૦। ચમચી ભેળીને ખાવાની અડધો કલાક આગમચ ઍલ્યુમીન્યમના ઢાંકણ સાથના દાબડા આવે છે તેવા એક નાના દાબડામાં એ મરઘી ભરી ઢાંકણ ઢાંકવું અને

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધોજ કલાક બાફીને દર્દીને આપવું. પણ બાફતી વેળા દાબડામાં પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. ડૉકટરની રજા હોય તો મૅશ્ડ કાપેલો એક નાનો પટેટો, સોજ્જુ માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આદુની પતળી કાપેલી ચાતરીઓ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોકી છાલ સુધાંજ લઇને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કાપેલી મરઘીમાં બીજા સામાન મેગું એ બધું પણ ભેળી બાફીને પછી અંદરથી આદુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવુ.

સીરોખ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વાટેલું નીમક; બોખરાં કાપેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાનો ચમચો ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખવો અને એક ભાગ આટાને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યા બાદ પેલા જુદા રાખેલા બે ભાગ આટામાં મેળવીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળીને કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી તે તથા બાકીના બધા સામાનને આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધીને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીની ઉપર જરા સાટો લઇને તેની ઉપરજ એ ગોળાની ૦।। ઇંચ જાડી પાપડી થાપીને પછી પાતળાની ઉપર મુકી આંગળી વડે સરખે અંતરે તેમાં આરપાર મોટાં ચાર આંધરાં પાડવા. પછી પેણામાં પુરતુ ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી માહેથી ધુમાડો નીકળેને તેમાં સીરોખ મુકીને મજાઉનાં કકરાં તળવાં, ઘીને બદલે ગમે તો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુતરફેંણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજુ સફેદ માનનું ઘી શેર ૪, સોજો પહેલાં નંબરનો મીલનો ઘઉંનો તાજો આટો તથા

બીના ચોખાનો ઘણો બારીક દલેલો આરો તોળેલો દરેક શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦ા, એળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૦ાાા, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી માહે નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઈ ખુબ ગુંદીને પછી ધોબી પથરની ઉપર ઝીકીને કપડાં ધોય છે તેજ મીસાલ એક તદનજ સોજા સાફ પથરના પાતાની ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી એ આટાને ખેંચતાં તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાય ત્યારે હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી આટાને પાછો ગુંદીને પછી ઝીકવો. ત્યાર બાદ એ આટાની લાંબી વીટ કરીને તેના ખાટાં લીંબુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઈ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંઠીયાના જેટલા જાદા પણ જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઈ એક પોણા ગજ જેટલા પોહોળાં અને તેથી પણ લાંબા સાફ પાટીયાંની ઉપર મીઠું તેલ લગાડીને એ ગાંઠીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને એ પાટીયાંની પોહળાઈ તરફની બેઉ બોરફની ઉપર દાબીને વળગાવી એ રીતે એ બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડે જોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર ભીનું મલમલનુ કપડું ઢાંકતાં જવું. એ મુબજ બધા ગોળાના વણેલા ટુકડા પુરા થાય ત્યારે તેની ઉપર મીઠું તેલ પુરતું લગાડીને ઢાંકેલાં કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીથી ભીનવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને સેજ પણ પાણી લીધા વગર બધાં અમથાં માનનાં ઘીથીંજ માખણ જેવો પોચો બાંધીને પાટીયાંની ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયાની ઉપર બધો એક સરખો પાંથરીને પછી એના છેડાઓને પાટીયાંની ઉપર જ્યાંથી વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજી બોરફુ જ્યાં લાંબા ઉભા સળીયા હોય ત્યાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડાની ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયા એટલે ટુકડાના છેડા બધા છુટા રહેશે તેને દાબીને અકેક સાથે વળગાવી લઈને પછી એ વીટાને

બેવડો કરી ઉલ્લ઼ઈ ભરેલા પ્યુનચામાં ઢગલાનીકાની મુકીને તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગલાને ઉંચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એ ઢગલાના એક છેડાપરથી ઉંચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચે છે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને બીજી તરફ તેનો ઢગલો થશે તેની ઉપર પાછું ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહીને ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં એ વીટાની જાડાઇ ઘટીને છેલ્લે જાડાં સુતરનાં જેવો પતલો થઇને લંબાઇ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડાપરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગલામાંના એક છેડાને ડાબા હાથનાં બે આંગળાંની ઉપર સફાઇથી ગોળ ને ગોળ વીટાળી સુતરફેંણી જેટલી મોટી અને જાડી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પૈડાંનાં જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળાંની ઉપરનું એ વીટાળેલું ઓગાળાને કાઢી લઈ તોડેલા છેડાને વચમાં દાબી લેવો. પણ એ વીટાળતી વેળા આંટા આડા અવળા લેવા નહી. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેંણીની બાહેરની કીનારી ચુંથાઈ જાય છે. વીટાળતાં વચમાંના કોઇ તાર છુટા હોય તો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરવું. પછી પાટીયાંની ઉપર જરા તેલ લગાડી એ આંટાના તારનાં વીટાળેલાં પૈડાંને જરા દાબી ચપટું કરીને પાટીયાંની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પહેલે જરા દાબી દાબીને બધેથી એકસરખી સુતરફેંણી નાની હોય તો અડધી ઇંચ અને મોટી હોય તો એક ઇંચ જેટલી જાડી સુતરફેણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણી થાયને એક મોટા ઉંડાં પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુમાડો નીકળેને હેઠે મધ્યમસરનું બળતું રાખી માહે એક સુતરફેંણી મુકવી, પણ તળાતી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને ઝારાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને અવારનવાર સુતરફેંણીની ઉપર ઝારાથીજ પેણામાંનું ઘી છાંટયા કરવું, તેથી બધેથી એકસરખી તળાશે. કારણ સુતરફેણીનું પડ ફેરવીને તળાતી નથી. સુતરફેંણી બરાબર તળાઇને તેના બધા તાર બરાબર છુટા પડેને સફેદજ હોય ત્યારે ઝારાથી કાઢી લઇને કલઈ

ભરેલી ઘણી મોટી ચાળણીને એક તપેલીના કાંઠાની ઉપર મેલીને તેમાં એ તળેલી સુતરફેંણી મુકી એજ રીતે બધી તળવી. પણ કદીબી કઢાઈમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળી જાય છે માટે હમેશ ઘણો ઉંડો મોટો પેણોજ લેવો. તેથી સુતરફેંણી ઘીની અંદર તરતી રહેવાથી બરાબર મજાહની સફેદ તળાય છે અને પેણો છાલકો હોય છે તો તેનાં તળીયાંમાં લાગીને લાલ થઇ જાય છે. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો અને તે ફુકો થાયને તેમાં અડધી પાઈંટ ગોલાબ ભેળીને શીરાને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં રૈડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં એકેક સુતરફેંણી મુકી તેમાં પચવા માટે ચમચાવડે તેની ઉપર શીરો રૈડયા કરવો અને બરાબર શીરો પીયેને એક મોટા કલઇ ભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી સુતરફેંણીને તવાથાથી ઉંચકીને ખુનચાની ઉપર રહેલા બોરદુ તરફ મેળવી અને પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી તે, ચારોળી તથા એળચીને થોડી થોડી ઉપર ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણીને શીરો પાયા પછી તે જો વધારે મીઠી કરવી હોય તો ખુનચામાં હેઠે લાગેલી બોરદુપર શીરો એકઠો થયલો હોય તેને સુતરફેંણીની ઉપર રેડીને માહે બધો પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેંણીને મોટા કલઇ ભરેલા થાળાઓમાં પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને ગોલાબમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી સુતરફેંણી મજાહની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઇ જાય પછી પાછું એકવાર એમજ ગોલાબમાં ભીનવીને ઢાંકી બીજે દીને કાઢી એકેક સુતરફેણીને સફેદ બારીક કોરાં કાગજની ઉપર જુદી જુદી મુકીને ઉપ્યોગમાં લેવી. કારણ એવી કોઇ પણ મીઠાઇ ગરમ ગરમ અથવા ઠંડી થયા પછી પણ તેજ દીને તાજી ખાધાથી તેની લેજટ લાગતી નથી ઠરે પછી બીજે દીનેજ તેનો ટેસ્ટ પણ જણાય છે અને સારી લાગે છે. વધારે સુતરફેંણી બનાવવી હોય તો મોટા પાટીયાંપર ઉપર મુજબના તૈયાર કીધેલા આટાની ઘણી પતળી વીટ ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેંણી થશે. શીરામાં ગોલાબ ભેળવાને બદલે બધો ઘણો સોજો ગોલાબ લઇને તેમાં શીરો કીધાથી સુતરફેંણી વધારે સારી થશે. શોભા માટે સુતરફેંણુની ઉપર થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓ બીજે દીને ભભરાવવી. જો કેસર્યા સુતરફેંણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજી ખરી

કેસરને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટીને નાના હદી ચમચા ગોલાબમાં મેળવી શીરો તૈયાર થાયને ઉતાર્યાની અગાઉ એ કેસરને બધી નહી પણ ખપતી ખપતી માહે થોડી ભેળીને શીરો પીળા રંગનો કરીને ઉતારવો અને ઉપર મુજબ પણ એ શીરામાં પેહલે એકજ સુતરફેંણીને મુકવી અને તે જો પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસરને શીરામાં ભેળવી. સુતરફેંણી ગોલાબી રંગની કરવી હોય તો જેમ શીરામાં કેસર ભેળવા ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ કેસરને બદલે રંગ આઇસક્રીમનો છે તે ભેળીને સુતરફેંણી ગોલાબી રંગની કરવી, તેમજ લીલા રંગની કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાંનોમાં મીઠાઇમાં નાખવા માટે લીલો રંગ આવે છે તે રંગ સુતરફેંણી ઘણાજ ફીકા લીલા રંગની થાય તેટલો થોડોજ એ રંગ શીરામાં ભેળવો. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ સુતરફેંણી થતી નથી. ઘણી વખત બનાવતાં અને બીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સુઠાંનાંનો ભુકો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજો મોલો માવો હદી શેર ભેળીને તૈયાર રાખવો. પછી એમાં મેદા ખાંડને બદલે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ શીરામાં લખ્યું છે તે કરતાં અડધો શેર વધારે લેવી અને આએ ચોપડીમાં પસ્તાંપાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવીને તેમાં આએ માવા સાથે ભેળી રાખેલા સામાન મેળવીને ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી આગમચથી એક સોજા ખુનચાને સોજું ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં આએ તૈયાર થયલી મેળવણી નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું અને બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી સારી લાગે છે.

સુઠાંનું.

સોજી ખાંડ શેર ા।।, સુવા તોળેલા શેર ૦, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૨, ખસખસ તોળો ૦।,

ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ઘી તથા બીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખો. પછી સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટી કઠણ થાયને ખુનચામાં નાખીને ઘી લગાડેલા કાંસીયાથી દાપી ઠરેને ઉપર બીજી શાકરીયા ખાંડ થોડી ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સુડાંનાંનો ભુકો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧॥, સુકાં સીંગોડા શેર ०॥, કીસમીસ દરાખ, સુકાં ગોખરૂં; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ०।, સોજો બાવળનો ગુંદર; દાધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧॥, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૨, સુકું નવું કોપરૂં વાટી ૧.

એળચી, જાયફળ, જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. કોપરાંની છાલ છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. ગુંદર તથા બાકીના બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને બાકી જાદો ભુકો રહે તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલી પોશ લુછી કોરડી કરીને આડા બબે કટકા કાપવા. પછી કલઇ ભરેલા પેણાનાં બધું ઘી નાંખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી આગમ-ચથી એક સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા બોયું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એ બદામ બધાં ઘી સાથેજ નાખીને પછી બદામને કાઢી લઇ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી. પછી ઘીને પાછું તપેલીમાં રેડી તે કકડેને તેમાં મગજને ફીકા બદામી રંગના તળીને ચાળણી યા બોયામાં નાખીને

પછી કાઢીને છુંદવાં. તે પછી પાછું ઘી કકડાવી તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ ઘીમાંથી એક સોજી કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં થોડું નાખીને તેમાં છુંદલો ગુંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી સોજા કાંસીયાનાં તળી-યાંથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ઘી નાખી જુદા જુદા તળીને ખુનચામાંના ગુંદર સાથે નાખી જરા ઘીમાં ખસખસ તથા કોપરાંના કટકાને જુદું જુદું તળીને એ તથા બદામ દરાખને પણ ખુનચામાં નાખેલા સામાનમાં નાખવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં ઘઉંના દુધને થીકા લાલ રંગનું તળીને ઘી સુધાંજ ખુનચામાં રેડવું. ત્યાર બાદ ખાંડમાંના ગાંગડા ભાંગી કચરો કાઢી ખુનચામાંના બધા સામાનમાં મેળવીને પછી ઉભા કાંટની કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરાબર મળી જઇ ખાંડનો કાચો રંગ બદલાઇને જરા પીગળે ત્યારે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને ઉતારવું. ઠંડું થયાથી ખાંડ પાકી બંધાય છે. સુકું કોપરૂં નહી ગમે તો તે નાખવું નહી.

સુપ કાચાં ગોસ્તનો.

સોજું નર બકરાનું નકી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછડાં કાંઇ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી ઉકાળીને ઠંડું કીધેલું એક લીકરગ્લાસ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં નાખી એક ચમટી નીમક નાખી બરાબર મેળવીને બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી સફેદ સોજા ધોતાં ધર કપડાંમાં પાણી સુધાંજ બધો ખીમો નાખી નીચવીને બધો સુપ કાઢવો. એ સુપ સીક માણસને આપે છે.

સુપ કૉલીફ્લાવર.

સોજી સફેદ નક્કર કૉળીફ્લાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, ઘણી કુમળી ફ્રૅંચબીન્સ શેર ૦।, સોજો કરીપાઉડર તોળા ૨॥, નીમક તોળો ૧, સૅલરીનાં બીયાં તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકરગ્લાસ ૧.

ફ્રૅંચબીન્સના વાખ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. કૉલીફ્લાવરનાં છુટાં

ફુલને નરમ બાફી તેમાંનાં અડધાંને બારીક કાપવાં. પછી એક કલઇ ભરેલા સોજા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેલાં કાપીયા વગરનાં કૉલીફ્લાવરનાં અડધાં ફુલ, ફ્રેંચબીન્સ, સૅલરીનાં બીયાં તથા કરીપાઉડર નાખી ચમચથી મેળવી જરા લાલ તળીને માહે દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુંટી એકરસ કરીને પછી ફુકું થાયને કલઇ ભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી સાફ હાથની હથેલીવડે બધું છાંડી લઇને પાછું તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક, મરી તથા કાપેલાં કૉલીફ્લાવરનાં ફુલ બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને સુપ પતળો લાગે તો જરા બાળી જરા ઘાડો થાયને વાઇન ભેળીને એક બે મીનીટમાં ઉતારી બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવો. એ સુપ મજાહનો લાગે છે અને ૭ સાત માણુસ માટે એટલો સુપ પુરતો છે.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો બાફેલો.

ગરદનનું અથવા બાવરાનું સોજું નર બકરાનું એક રતલ ગોસ્ત લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછરાં હોય તે બધું બરાબર સાફ કરી કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ધોયા વગર એમજ લેવું. પણ જો એમ નહીજ ગમે તો પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ધોઇને છરાથી ખોખરૂં કરવું અથવા જાડું છુંદવું. પછી છોલેલા કાંદા અડધો તોળો તથા આદુ ૦। તોળો લઈ બેઉના ચણા જેટલા કટકા કાપવા. બે એળચીને ખોખરી કરવી. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આદુ, કાંદા, એળચી તથા બેથી ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને ચુલે મુકી ઉંઘાડું મુકવું અને ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખી એક જોશમાં બધે, મેલ ઉપર આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખી જ્યાં સુધી એમ મેલ આવે ત્યાં સુધી તે કાઢયા કરવો. જો ગોસ્ત સોજું નરનું હશે તો બધો મેલ બરાબર કાઢયા પછી મજાહનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને મજાહના ટેસ્ટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રહેશે તો સુપ ગદળો મેલો જેવો થશે. બધો મેલ કાઢયા પછી ઢાંકણ

ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું, પણ અવારનવાર ઉઘાડી ગોસ્ત છુંદેલું હોય તો તેને સોજી કરછીથી તપેલીમાં છુંદયા કરવું અને સુપ અડધા શેર જેટલો રહેને ઉતારવું. પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવો હોય તો પેહલેથીજ પાણી થોડું ઓછું રેડવું અને મેલ કાઢયા પછી માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી પર્લબાર્લી નાખી સુપ દોઢ પાશેર જેટલોજ કરવો. પછી સુપ ગોસ્તના કટકાનો હોય તો એમજ સોજા કપડાંથી ગાળવો, પણ છુંદેલાં ગોસ્તનો હોય તો કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી કપડાંથી ગાળીને છુંછો રહે તેને પોટેટો મેશર આવે છે તેમાં નાખી દાબીને સુપ નીકળે તેને ગાળી લઇ બધા સુપમાં નાખીને પછી પીવો. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખ્વો નહી હોય તો ઠંડો થાયને સુપની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇ જશે તે બધો ચમચાથી કાઢી નાખી ગમે તો પાછો ગાળી ગરમ કરીને પીવો. સુપ બે ત્રણ વખત પીવો હોય તો વારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ બીગડી જાય છે, માટે ખપ જોગો થોડો કાઢીને તેને જુદો ગરમ કરો. જો બની શકતું હોય તો રૂપાંના યા સેંજખી ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં એક તદનજ આખાં એનેમલનાં તંબલરમાં સુપ રેડી તેને કડકતાં પાણીનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકી ઢાંકયા વગર એમજ ગરમ કીધાથી સુપનો ટેસ્ટ મુદલ બીગડતો નથી. પણ તપેલાંમાંનું કડકતું પાણી સુપમાં જાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખવું. સીક માણસને માટે ઘણો પતળો કસ વગરનો સુપ જોઇતો હોય તો ગોસ્તને ખોબરૂં પણ કરવું નહી પણ મોટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નીમક, આદુ તથા એળચીજ નાખીને અમથો ઉકાળી મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો ચીકાસ કાઢયા પછી ગરમ કરીને પાવો. એમાં તો કાંદો મુદલ નાખ્વો નહી. પણ તનદરૂસ્ત સાધારણ માણસ માટે સુપ બનાવવામાં કાંદા તથા એક મોટાં પાકાં ટામેટાંના કટકા પણ માહે નાખ્યાથી સુપ મજાહનો થાય છે.

હાફ્ફાઉલનો સુપ સીક માણસ માટે બનાવવો હોય તો એક મજાહનું સોજું ભરેલું હાફફાઉલ લેવું અને આજ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી સોજું ધોઇને પછી સુપ પતળો કરવો હોય તો કટકા આખાજ રાખવા પણ ઘાડો કરવો હોય તો એને પણ ગોસ્તની

કાનીજ છુંદી નાખીને એકજ શેર પાણી રેડી આદુના કટકા તથા એળચી નાખીને ઉપલીજ રીતે એનો સુપ બનાવવો. પણ એમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ એમાંનો ચીકાસ પણ જરૂર હોય તોજ કાઢવો. કોઇ લોક વળી ગોસ્તના સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધો કાઢી રહ્યા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસતી આવે તેવી સોજા તળીયાની કલઇ ભરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે એ ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરે છે. કહે છે કે એમ ઢાંકવાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રહે છે.

સુપ ગોસ્તનો.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, કુમળાં સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, સાગુ ચોખા; ઘઉંનો ઝીણો રવો; આરારૂટ; પર્લબાર્લી; ચોખાનો અથવા પટેટાનો આટો એ છમાંની કોઇબી એક ચીજ તોળા ૨II, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧II, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી વેફર જેવા પતળા કાપવા, કાંદાને છોલવા, પછી ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત ધોઇને પછી વજનના કટકા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી ફુફું થાયને ઉતારી માહેલું બધું પાણી કાઢી નાંખીને બીજું સોજું પાણી બે શેર રેડી કાંદા, પાર્સ્લી, નીમક તથા પેલી છમાંની જે એક ચીજ હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીઓ નાખવી અને બીજું પોણા શેરને આસરે પાણી બળે ત્યાં સુધી ધીંગારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું.

સુપ ટામેટાંનો.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧II, કાંદા શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૧, નીમક તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામેટાંને સેાજાં ધેાઇ બબે કટકા કાપવા અને કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકેા કાપી એ બેઉને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને ટામેટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઇ ભરેલી આળણીથી છાંડી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં એ છાંડેલું નાખી આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભેળા તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતાં ઉપર મુકીની ઉતારવું.

સુપ દુધનેા.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, સાગુ ચેાખા તેાળા ૨ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છેાલી કટકા કાપી અર્ધકચરા બાફી પાણીમાંથી કાઢીને કેારડા કરવા. અને કાંદાને ભેભટમાં જરા ભુંજી છેાલીને કટકા કરવા. સાગુ ચેાખાને સેાજાં ધેાઇને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક તથા મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખી માહે દુધ તથા સાગુ ચેાખા ભેળાને પાછું ચુલે મુકવું અને સાગુ ચેાખા તદનજ નરમ થઇને માહે મળી જાય ને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનેા.

સેાજું ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ૦ા, બદામની બીજ તેાળેા ૧ાા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, જાવંત્રી તેાળેા ૦ા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પીલાંને સમારી બધું ચામડું કાઢી નાખી માસની ઉપર વળગેલી ચરબી પણ કાઢી નાખીને પછી કટકા કાપી ધેાઇને સાફ કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધેા સામાન તથા એ કટકા નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ધીમે બળતે મેલી ઉપર

મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવા અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી છેલ્લે બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક છુંદી નાના બે ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને સુપમાં ભેળી સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો.

સુપ બાર્લી.

કાંદા શેર ૦ાા, સ્કૉચ બાર્લી તથા ઓટમીલ દરેક રતલ ૦ા, માખણ તોળો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સૅલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા અને બાર્લીને ધોઇ એ બેઉને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં હઢી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળતે ચુલે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ચુલે તાવીને તેમાં ઓટમીલ ભેળા પેલું ઉકાળેલી બાર્લીમાંનું પાણી જરા જરા કરી માહે બધું મેળવવું અને એક કકરો પડેને બધો સામાન નાખીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરઘીનો.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કૅબેજની વચમાંનો કુમળો ડાંડો દરેક શેર ૦ા, સોજું માખણ નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શૅરી અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ગામઠી કોલસાના પુરતા બંગાર ઉપર મુકવું અને મરઘી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાઇન અથવા લીંબુનો રસ ભેળવો.

સુપ માછલીનો.

તાજી રામસ યા છમણાની કટકી અથવા બોઇ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોજું માખણ તોળા ૨॥, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્વી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં આટો નાખી પોણો શેર ઠંડું પાણી લઇ તેમાંથી જરા નામીને આટાને બરાબર મેળવી પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળાને બીજો બધો સામાન તથા બાકીનું બધું પાણી રેડી માછલીને આટો લગાડીને સોજી ધોઇ માહે તે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવીને એ સુપ ટોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો.

સુપ મુડીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મોટા કટકા કરીને સોજી ધોવી અથવા તેમાંજ લખ્યા મુજબ છોલેલી એક મુડીનાં હાડચાં લઇ તેને તેમજ સોજાં ધોઇને સાફ કરવાં. ત્યાર બાદ સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મુડી નાખી સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી નાનો એક ચમચો ભરી સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરો પડને ઇંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી સુપને ગાળવો અને ઠંડો થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરઘીનાં સોજાં પીછાંવડે કાઢયા પછી બાકી ચીકાસ ઉપર હોય તેને સુપની સપાટીની ઉપર કોરાં સફેદ કાગજના કટકા મુકીને બધો કાઢી નાખવો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલગમ તથા કાંદા દરેક તોળા

૩ ને છોલી ઝીણું કાપીને એ તથા બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી રાંધવાના ચોખા ૦। રતલને ચુંટી સોજા ધોઇ કોરડા કરીને આગમચથી તૈયાર રાખી એ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને સુપમ ભેળા ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા ચરીને તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. સુપ વધારે ઘાડો જોઇયે તો ચોખાને બદલે સાફ ધોયલી એટલીજ પર્લબાર્લી, આરારૂટ અથવા મેંદડ કીવેલા પટેટા નાખવા.

સુવા પાક.

તાજું સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૬, સોજું સફેદ પોરબંદરનું ઘી શેર ૪, નવી બદામની બીજ તથા નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦॥।, સુકુ ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજી મેદા સુંઠ; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧।, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. બદામ, પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડું કરીને તળીને છુંદવું હોય તો આખુંજ રાખવું પણ કટકા પસંદ હોય તો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું, અને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળેને બધો મેવો તથા મગજ જુદું જુદું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ બદામ પસ્તાં આખાં હોય તો તેને તથા મગજને છુંદવું. પછી એક કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં થોડું થોડું ઘી નાખી તેમાં છુંદેલા બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને કાઢી લઇ છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. એળચી, જાયફળ, સુંઠ, મરી, પીપળી મુળને તળવું નહી. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ

શીરો કરવો. ત્યાર બાદ એક સોજા કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં ભેંસનું દુધ રેડી માટે બળને તે મુકવું અને તેમાં બે કકરા પડેને સુવા નાખી ચમચથી ઘુંટયા કરી બધું દુધ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે ગમે તો તળતાં બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી માવાને જરા લાલ તળવો અને મરજી પડે તો એમજ રાખીને માંહે બધો તળેલો સામાન, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળ ભેળા શીરો મેળવીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાંચ સાત મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હોય તો તે તથા મગજ ભેળા ઘુંટયા કરવું અને બધું ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોય તો તે ભેળવું. ઉતારતાં વાર ગરમની અંદર તુર્તજ તળેલો મેવો ભેળવો નહી તેથી તે નરમ થઇ જાય છે. ઘી ઘણું પસંદ નહી હોય તો ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર ધોતું કપડું બાંધી સુવાપાક તદન ઠંડો થાયને તેની ઉપર કલઈ ભરેલો ખુનચો ઢાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકોને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાનમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર નાખવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારની ઉપર ઠીકરૂં અથવા ત્રાંબાનું કલઇ ભરેલું ઢાંકણ મુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખવી પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, સફેદ કોરાં કાગજના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી, જેમ કરતાં કેસરનો રંગ બળીને કાળાસ પકડે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને રંગ બદલાઇને સેજ ઘેરો થઇ માહેલો ભીનાસ નીકળી જઇને કેસર ત્તવરી સુકી જેવી થાય કે ધોલ્યા વગર તુર્તજ એક કોરડી રકાબીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાય છે પછી સાફ પીતળની ખલમાં નાંખીને છુંદવી અથવા ઘુંટે તેમ બતાવડે ખલમાં વાટવી અને બારીક પાઉડર જેવી થાયને ગોલાબ યા પાણીમાં મેળવીને વાપરવા જેમ લખેલું હોય તેમ કરવું.

સૅન્ડવીચના ગોસ્ત, મરઘી અથવા માછલીના કટલેસ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ખપ જોગા ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા. પણ એ રીતનું આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્ત યા મરઘીનાં નકી માસના કટલેસ કાપી તેની ઉપર જરા દળેલાં મરી ભભરાવી જરા વેલાતી સૉસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યું છે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા પાતા ઉપર પીસવો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ યા વેલાતી સૉસ ભેળીને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર એ ચોપડવો. માછલીના બનાવવા હોય તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતની માછલીને બાફી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાંધેલાં ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલો છે તેવો બનાવીને બેઉ પડે તે લગાડવો. ત્યાર બાદ એક દીવસના વાસી સોજાં પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના બધા પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની કટલેસ હોય તેટલીજ મોટી બધી એક સરખી કાતરીઓ કરીને તેની ચારે અણી કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ અકેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરઘી યા માછલીનો અકેક કટલેસ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજો પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્તની યા મરઘીની ધાડી ગ્રેવીમાંથી એક ચમચા જેટલી એક મોટી રકાબીમાં રેડવી અને એ તૈયાર કીધેલાં સૅન્ડ વીચનું પાંઉ પોચું થાય નહી તેમ તેનાં બેઉ પડને ગ્રેવીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે ખપતી ખપતી થોડીજ ગ્રેવી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાલીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ પુરતું પાંથરીને તેની ઉપર અકેક સૅન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરદુપર પુરતું ક્રીમ બરાબર વળગાવીને પછી આગ્મે ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમાં એ સૅન્ડવીચ બોળીને તેજ રીતે કકડતાં ઘીમાં તળવાં. એ સૅન્ડવીચના કટલેસ ઘણા સારા લાગે છે.

સૅન્ડવીચીસ.

કોઇબી સૅન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજ્જું પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઇસ બરાબર પતળી કાપી શકાય છે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોય તો પછી પેટીનાં તાજાં કકરાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવે છે તેનેથી અને તે નહી હોય તો પછી મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ૦ા ઇંચ કરતાં પણ બને તો સેજ પતળી બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપવી. સૅન્ડવીચને વધારે રાઇ લગાડયાથી તે કડવી લાગે છે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઇ પણ કડવી લાગે છે, તેટલા માટે બની શકે તો આગે વીથીશ વાંનીમાં રાઈ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સૅન્ડવીચ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઇને સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને ઢાંકી રાખવી. પણ પાણી વગરનાં સોજાં કઠણ માખણને પાંઉની કાતરીઓનાં એક પડની ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર પેલી ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક, તથા દલેલાં મરી જરા ભભરાવ્યા પછી ઉપર વેલાતી સૉસ જરા છાંટવો. અથવા એ રીતે બધું જુદું જુદું કાતરીઓપર લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઇ, દલેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઇંડાંની દાળ તથા વેલાતી સૉસ નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી ઘટ મેળવણી કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં એકેક પડની ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું ત્યાર બાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી એમાંની જે એક ચીજનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોય તો તેને જરા અધકચરૂં જેવું રોસ્ત પકાવી અથવા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને નરમ નહી પણ એવુંજ બાફીને ઠંડું થયા પછી તેની ચાલતી છરીવડે ઘણી પતળી બધી સ્લાઇસ કાપવી. ચરેલાં નરમ ગોસ્તની સ્લાઇસ બરાબર કપાતી નથી, તો પણ જો અધકચરૂં પસંદ નહી હોય તો ઘણી સંભાળથી ચરેલાં ગોસ્તની સ્લાઇસ કાપવી. મરઘીનાં સીનાંને ગોસ્તનીકાની પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ જો સ્લાઇસ કપાય નહી તો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી એમાંની

એક રીતથી મેળવણી લગાડીને તૈયાર કરેલી પાંઉની કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની ઉપર સૅન્ડવીચ માટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઇસ હોય તેને પાશે પાશે સફાઇથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ અથડે તેમ મેલીને ચુંથાય નહી તેમ બેઉ હથેલીવડે દાબીને બેઉ કાતરીઓને સાથે ચપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર મુકીને તેની ચારે બોરદુપરના કાંથા સફાઇથી ચાલતી છરીવડે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જો સૅન્ડવીચ સમચોરસ હોય તો તેની એક અણી આગળથી તેની સાંમેનાં બીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઇથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંનનાં બીડાંના ઘાટનાં એક સરખાં બે સૅન્ડવીચ થશે. પણ જો ચારે બોરદુના કાંથા કાપી કાઢયા પછી સૅન્ડવીચીજ લંબચોરસ થયલાં હોય તો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સૅન્ડવીચીસ થશે. તે ચારે કટકાને છુટા નહી પણ એકેક સાથે અથડાવીનેજ મુકવા. ખીમાનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મજાહનો સોજો ધીપર ખીમો પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો. પણ સૉસ નાખ્યાથી ખીમો ઢીળો થશે અને તે બરાબર લગડાશે નહી માટે જરાવાર ચુલે મુકી તે બાળીને પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઇ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ૦| ઇંચ જેટલું જાડું પડ છરીવડે સફાઇથી લગાડીને પછી ગમે તો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાફેલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સૅન્ડવીચને કાપવાં. ઇડાંની અકુરીનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તો ખપજોગી થોડી ઇડાંની અકુરી બનાવી ખીમાને બદલે કાતરીઓની ઉપર એ ચોપડીને સૅન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સૅન્ડ-વીચીજ કરવાં હોય તો વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખપ મુજબનું ખમણો તેમાં કડણ માખણ જરા મેળવી સેજ શૅરી વાઇન તથા જલદ સરકો ભેળીને ચોપડાય તેવું ઘટ કરીને લાકડાંના

ચમચાવડે સારીકાની એકરસ કરીને માખણ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર આએ મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સૅન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સૅન્ડવીચ કરવા માટે કુમળી પણ બીયાં વગરની મોટી કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં કાકડીનું ઢીચકું કાપીને પછી તેનું ફીણ કાઢી નાખવા લખ્યું છે તે રીતે કરીને પછી છોલીને ઘણાં પતલાં વેફર કાપવાં અથવા વેફરનો બારીક વરખ કાપવો યા છોલેલી આખી કાકડીને ખમણવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતે તૈયાર કીધેલી કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળીને વેલાતી અથવા ઘણો જલદ ગામઠી સરકો જરા એમાં ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉંની કાતરીઓની ઉપર બીજું કાંઇજ નહી પણ ફક્ત ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર દળેલાં મરી જરા ભભરાવીને પછી તેની ઉપર એ તૈયાર કીધેલી કાકડીને પાંથરીને સુકી તેની ઉપર રાઇ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાડીને ઉપર મુજબ એ સૅન્ડવીચને કાપવાં. જામ, જૅલી અથવા મામલેડનાં સૅન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો તેમાં બીજું કાંઇજ લેવું નહી પણ ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉંની કાતરીઓની ઉપર ફક્ત માખણનુંજ જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઇબી સોજી જામ, જૅલી યા મામલેડને છરીવડે સફાઇથી લગાડીને તેની ઉપર બીજી માખણ લગાડેલી કાતરીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સૅન્ડ-વીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજો ઉપરાંત આએ વીવીધ વાનીમાં હેઠે સૅમ્બૉલ છાપેલું છે તેના અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોલ-મીના પાટીયો અથવા ચોપડી શકાય એવી બીજી કોઇબી ચીજના સૅન્ડવીચીસ બની શકશે.

સૅમ્બૉલ.

નીમક નાખી કોટલાં સુધાંજ બાફીને પછી છોલેલી તાજી કોલમી; ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, લીંબુનો રસ નાના ચમચ ૨, ૭૨; દળેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં.

આદુને છોલીને ઘણોજ બારીક રેસા કાપવો. કાંદાને ભેલા છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક જુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરૂં, સુકાં મરચાં, નાળીયેર તથા હળદ સાથે ઘણું બારીક પીસવું. બાદીને છોલેલી કોળમીને ઘણી બારીક પીસવી. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળીને તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી ધીમે બળતે આડેક મીનીટ સુધી ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ધુંગારે રાખી અગારનવાર તળે ઉપર કરવું અને ઘી છુટું પડીને લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો અને એ રસને બદલે ગમે તો સૅમ્બૉલ તૈયાર થયા પછી નના પાંચ ચમચા જલદ સરકો ભેળી બાળું તે બળીને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું અને ગમે તો એ બેઉ ખટાસને બદલે ચીચોરા કાઢેલી સોજી દોઢ તોળો આમલીને બારીક પીસી સૅમ્બૉલ તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ માહે ભેળવું અને ધીપર આવેને ઉતારવું. ઘોલની માછલીનું સૅમ્બૉલ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. એ સૅમ્બૉલ સુકા પાટીયાને બદલે ખાવું અથવા સમોસામાં ગમે તો ખીમાને બદલે એ ભરવું અને ગમે તો એને સૅન્ડવીચમાં લગાડવું.

સૅલેડ.

તાજાં ખડાં ૨, ક્રીમ દરીની દુધની ઉંપસેલા ભરેલા નોના ચમચા ૩, વલાતી સરકો અને તે નહી હોય તો સોજો ગામઠી જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ અથવા ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખડાંને કડણ બાફી દસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં બોળી રાખ્યા પછી દાળને જાદી ચાળણીથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં ક્રીમ મેળવીને પછી તાવેલું માખણ યા ઑલીવ ઑઇલ ભેળાયા પછી અકેક પછી બીજો બધો સામાન મેળવવો અને કોઇ પણ જાતનો કાચો ખવાઇ શકે તેવો ભાજીપાલો લઇ તેને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપી આએ મેળવણીમાં એ પણ ભેળને પછી રકાબીમાં મુકીને સફેદીના ઝીણા કટકા કરીને ઉપર તે મુકવી.

સૅલેડ કાકડીની.

એક કુમળી કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીનું ડીચકું કાપીને તેનું શીણ કાઢયા પછી છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કોડીની સુપપ્લેટમાં નાખી માહે અડધો પાસેર સરકો રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ નાનો એક ચમચો ભરી રેડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવું.

સૅલેડ કૉલીફલાવર.

નાની કૉલીફલાવર ૧, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, દેરીની ક્રીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફલાવરનાં ફુલને બાફીને કટકા કરવા. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ફેંહવી તેમાં ખાંડ, રાઇ તથા નીમકને સારીકાની મેળવી ક્રીમ તથા સરકો થોડું થોડું કરી ભેળી એક કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકી ખુબ કકડાવવું. અને ઉપલી મેળવણીને એક ઉંડા કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં નાખી ઢાંકયા વગર એમજ કકડતાં પાણીની તપેલીમાં મુકી માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કૉલીફલાવરનાં બાફેલાં ફુલના કટકા મુકવા.

સૅલેડ તળેલી.

થોડાં સૅલેડનાં સેજાં પાદડાંને ધોઇ નુછીને કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને ખાણાં સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે.

સૅલેડ ટૉમટો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મોટાં ટામેટાં ૦ા રતલને છોલીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં બોલમાં છાંડી લેવાં અને એ છાંડેલાંને

તોળીને તેનાંજ વજન જેટલા બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ધોઇ કોરડી કરીને બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ બારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ક્રીમ દુધની દરીની નાના ચમચા ત્રણ લેવું અને એ બધાંને સાથે મેળવું.

સૅલેડ ટામેટાં બીટરૂટની.

એક પાશેર વજનના ચાર પાંચ કાંદા થાય તેટલા નાના એક પાશેર કાંદા લઇ તેને છોલીને ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી. બીટરૂટનાં પાદડાં કાપી કાઢયા પછી ઘણો જાદો યા ઘણો પતળો નહી પણ કાંદાનાજ વજન જેટલો એક પાશેર થાય તેવો એક સોજો કુમળો બીટરૂટ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બીટરૂટ બાફેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાફી છોલીને લેવો અને દોઢ પાશેર વજનમાં ત્રણ આવે તેવાં પાકાં ત્રણ ટાંમેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરીને એની તથા બીટરૂટની કાંદાના જેવીજ કાતરીઓ કાપવી. એક તાજી ઘણી નાની કુમળી સૅલેડને ધોઇ લુછીને તેનાં પાદડાંને બારીક કાપવાં. તાજાં ચાર ઇંડાંને કઠણ બાફીને તેની ડીચકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં ઇંડાંની ધારદાર છરીવડે સફાઇથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ બધી કાપેલી ચીજને એક છાલકાં સૅલેડ દીશમાં એકેક સાથે અછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પછી વેલાતી રાઇ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી બાપવા ગામઠી જલદ સરકો ખપજોગો નાખી રેડાય તેટલી પતળી કરીને ખુબ ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરતું નીમક મેળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સૅલેડની ઉપર રેડવી.

સૅલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સોજો સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ધેાઇ કેારડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇડાંને બાફી છેાલીને ઝીણા કટકા કાપવા. પછી પટેટાને બાફી છેાલીને વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કાપી રકાબીમાં ગેાઠવીને મુકી ઑલીવ ઑઇલમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇડાંના કટકા મુકવા.

સૅલેડ બીટરૂટ.

કુમળાં નાના બે બીટરૂટ તથા એટલાજ વજનના કાંદાને બાફી બેઉને છેાલીને ઝીણા કટકા કાપી ડીશમાં અકેકની ઉપર એનાં પડ ગેાઠવવાં. પછી એ કુપે તેટલેા વેલાતી સરકેા તથા ઑલીવ ઑઇલ બેઉ ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકેા નહી હશે તેા બીજો જલદ સરકેા પણ ચાલશે.

સૅલેડ મરઘીની.

કુમળા કરબે મરઘી ૧ અથવા કુરબે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૫, સેાજો સરકેા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૪, વેલાતી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ા, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરીની ડાંખળી ૨.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘી અથવા પીલાંને સમારી ધેાઇને રેાસ્ત કરવું અથવા બાફવું. પછી તેનાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સૅલરીને ધેાઇ કેારડી કરીને તેના પણ એટલાજ કટકા કાપવા. ઇડાંને છેાલી દાળનેા ભુકેા કરી તેમાં ચઢાવેલી રાઇ તથા નીમક ભેળી સરકેા રેડી છેલ્લે થેાડી થેાડી કરી બધી ક્રીમ મેળવી જેા મેળવણી ઘણી કડણ થઇ હેાય તેા સેજ પાણી ભેળી મરઘી સાથે સૅલરીના કટકા મેળવીને પછી તેમાં બધું ભેળવું.

સેવ એાસાવેલી.

સેાજી ઝીણી એક શેર સેવને ચુંટેલી અને એક સેાજી કલાઇ વાળી તપેલીમાં આસરે ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી

ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તેમાં એક તોળો ઘી ભેળી સેવ નાખીને પાછું ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઢાંકણુ ઉઘાડી ચમચામાં જરા સેવ કાઢીને દાબી જોવી અને નરમ હોય તો તુરતજ ઉતારી પાડી એક સાફ કલઈવાળાં બોયાં અથવા નવી ટોપલીને સોજી ધોઇને એક તપેલીની ઉપર મુકીને આગમચથી તયાર રાખી એ બફાયલી સેવને એમાં ઓસાવવી. પણ સેવ નરમ થઇ નહી હોય અને કાચી જેવીજ લાગે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખીને પછી ઓસાવવી. પણ વળી તેમ રાખનાં સેવ થીસઇને કુચા જેવી થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. સેવને ઓસાવીયા પછી માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇને સેવ સુકી થાયને કાઢી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા મરજી પડે તો માખણનું અથવા બીજું ઘણું સોજું ઘી નાના બે ચમચા જેટલું ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમે તો એ ઓસાવેલી સેવ ડુબતાં થોડું ઉપર રહે તેટલું કકડાવેલું દુધ લઇ તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને માહે એ ઓસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ તથા થોડું છુંદેલું એળચી જાયફળ ભેળવીને ખાવામાં સારી લાગે છે. સેવ જુની હોય તે ઘણી ખીલે છે પણ તે ખોરી હોય નહી. બીજાં કોઇ ગામોની સેવ ઘણીજ બારીક પણ આવે છે તેને ઓસાવવા માટે ઉપર મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ એક મીનીટમાંજ નરમ થઇ જાય કે તુર્તજ ઓસાવી નાખવી.

સેવ કેસર્યા.

સોજી ઝીણી પણ જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ દાબીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જો સેવ નવી હોય તો વધારે પાણી પડયાથી નરમ થઈ જાય છે અને જુની સેવમાં તેમ થતું

નથી પણ ખીલે છે માટે સેવ નવી હોય તો સાડા ત્રણ પાશેર અને જુની હોય તો એક શેરને અડધો પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીં એક કલાઇ ભરેલા પાઠીયામાં ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે એમાં કેસર મેળવીને જરાવારે ઉતારી શીરો ગરમ રાખવા માટે બીજા ચુલા ઉપર સેજ ઇંગારે તપેલી મુકવી. ત્યાર બાદ બીજા એવાજ એક સેાજા પાઠીયામાં ધીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી ધુંમડેા નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આધરાંતી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારીને વુર્તજ બધી ચમચથી કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી ધી કકડેને દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લઇને પછી માહે સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ તળાયને તેમાં પેલેા કેસરવાળેા શીરેા રેડી ચમચથી મેળવીને ઉંધાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી આવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી સુકાય અને સેવ ચરીને પેાચી થઇ હોય તેા ઉતારવું. પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગે તેા ઉપરથી ફરતું ગરમ પાણી એક બે વખત છાંટી સેવ બરાબર પેાચી મજાહની ચાસવાળી થાયને ઉતારવી અને એળચી જાયફળ ભેળાને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ સેવ મજાહની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જાય છે માટે બનતાં સુધી જુની પણ સેાજી સેવ લેવી, તે સેવ મજાહની ખીલે છે અને મેાકરી રહે છે. વધારે મીઠી સેવ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ એક શેર લેવી, તેમજ ધી પણ ગમે તેા અડધેા શેરજ નાખવું.

સેવ, ગાંઠીયા તથા ફાફડા ગાંઠીયા.

સેવ તથા ફાફડા ગાંઠીયા તળવા માટે ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઇ જરા પણ હીલવી જોઇયે નહી. કારણ એ બેઉ ચીજ તળવા માટે તેની મેળવણીને ઝારાની ઉપર મુકીને પછી તેને ભાર મુકીને હથેલી વડે ઘસવી જોઇયે છે. માટે કઢાઇ જરાબી હીલે તો પછી કઢાઇની અંદરનાં તેલમાં ભડકું લાગી જવાનેા સંભવ રહે છે. તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેની પ્રથમથીજ ઘણી સંભાળ રાખવા માટે થેાડી ચીકટ માટીને થાપી શકાય તેવી પાણીયા મજાહની કઠણ જેવી કરીને

ઘરના વપરાતા સાધારણ પણ મોટા ચુલાની આસપાસની ફરતી કીનારીની ઉપર એ માટી મુકીને મજાહની સફાઇથી ફરતી ત્રણેક આંગળ જેટલી ઉંચી પાળ જેવું થાપવું. પછી સેવ તળવા માટે લોઢાંની સોજી મોટી કઢાઇને ઉજળી લુછી તદન કોરડી કરીને ચુલાની અંદર બળતું થાય તેટલી જગ્યા હેઠે રહે તેમ રાખ. પછી કઢાઇને પેલી માટીની થાપેલી પાળની ઉપર બરાબર ચપ બેસતી વળગાવીને તૈયાર કરી રાખવું. પણ એ મુજબ ચુલો થાય તેટલાં બીજા વપરાતા ચુલાની ઉપર બીજી સોજી કોરડી કઢાઇને મુકી હેઠે મધ્યમ બળતું રાખી તદન સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ સાત શેર જેટલું અંદર રેડવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઇને ઉતારીને ચુલાથી છેટે મુકી એક ખાટાં લીંબુનો રસ તેલમાં પહેલે થોડો નીચવવો, તેથી તેલ કકડશે, તે નરમ પડેને પાછું બીજું નીચવી એ રીતે આખું લીંબુ નીચવવું, તેથી તેલ ફાટીને તેના બોરડુપર બધો ફરતો મેલ એકઠો થઇ તદન નીતરૂં તેલ થાયને આંબરાંના મોટી ચમચથી તેલમાં મેલ ભેળાય નહી તેમ બધો કાઢી નાખવો. ઉપલી રીતે ચુલો તથા તેલ તૈયાર થાય તેટલાં બીજાં માણસે દલીને ચાળેલો ચણાનો બારીક સોજો આટો તોળાને એક શેર લઈ તેને કલઇ ભરેલા ખુનચા અથવા કથરોટમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળાને ઘણો નહી પણ સેજ કઠણ જેવો ગુંદયા વગર એમજ અમથો આટો બાંધવો. તે પછી પેલી કઢાઈ ગોઠવીને તૈયાર કીધેલા ચુલામાં થોડા સળગાવેલા કોલસા મુકી સાથે થોડાં બળતાં લાકડાં પણ મેલીને પેલાં કકડાવીને સાફ કીધેલાં તેલને એ કઢાઇમાં રેડવું અને સેવ પાડવા માટે જરા પાસે પાસે અને ઘણાં બારીક આંબરાંનો લાકડાંના હાથા સાથનો લોઢાંનો મોટો ઝારો આવે છે અને એ હાથાની સામી બોરડુ ઉપર બે નાના લોઢાંના આંકડા જરા છેટે છેટે જડેલા રહે છે તેવા એક ઝારાને ઉજળી ધોઈ લુછી તદનંજ કોરડો કરીને ચુલા ઉપર મુકેલા કઢાઇમાં રેડેલું તેલ પાછું કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આએ સેવ બનાવવાના ઝારાના હાથાને ડાવા હાથમાં પકડવો અને તેની સાથે જડેલા પેલા બે આંકડાને કઢાહની કીનારીની ઉપર હાલે નહી તેમ સરખો સામી બોરડુપર ટેકાવીને પછી ભેળા સેવ માટે બાંધેલા આટામાંથી એક

મોટાં મોસંબી જેટલો લઇ તેને ઝારાની ઉપર મુકીને જમણા હાથની હથેલીવડે ખુબ ભાર મુકીને એ આટાને જોરથી ઘસવો. જેમ કરતાં આટાની બધી સેવ થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ત્યાંથી ખસેડવો અને તેનાં બેઉ પડ જરા ભીનાં કપડાંથી લુછી નાખવાં, તેથી તેના બધા છેડ ખુલ્લા રહેશે. કઢાઇમાંની સેવનું હેઠેનું પડ ફીકા પીળો રંગનું તળાયને સેવ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા આંકડા વગરના મોટા સાધારણ ઝારાથી ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને ઝારાવડે બધી સેવને કાઢી લઇ તેની અંદરનું તેલ નીગરાવા માટે સેજ વાર કઢાઇની ઉપર ઝારાને જરા ઉંચો ધરી રાખ્યા પછી મોટાં ફ્લૅટડીશ અથવા કલઇવાળા ખુનચામાં સેવને મુકી બાકીના બધા આટાની સેવ એમજ બનાવવી.

સાધારણ ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના તોળેલા એક શેર ચણાના આટામાં કકડેલું તેલ ત્રણ તોળા જેટલું ભેળી સેકીને વાટેલો સોજે પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક અડધા તોળાને જરા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને એ પાણીને આટામાં મેળવી ઘટે તો બીજું ઠંડું પાણી લેતાં જઇ બને તેટલાં જોરથી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને માહે ચુંટેલો અજમો તથા બાખરાં જાવેલાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો ભેળીને ઘણોજ કઠણ આટો બાંધી પાછો તેને ઘણો વખત સુધી ખુબ ગુંદી ગુંદીને પછી એ આટાના મોટા ચાર ગોળા કરવા અને તે બધાને દાબીને ચપટા કરી અકેકની ઉપર મેલીને પછી હથેલીથી દાબી ફેરવી ફેરવીને મોટા રોટલી જેવું કરીને તેનો ગોળ વીટો કરી તેમાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો એક ગોળો કાઢી હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરોટ આવે છે તેને એક સાદડી પાથરીને તેની ઉપર ઉલટી મેલવી. અને એવી કથરોટ નહી હોય તો પછી લીસાં પાટીયાંને તે હલે નહી તેમ એક ઉચા પાતલા ઉપર મુકી તેની ઉપર પેલા આટાના ગોળાને મેલીને બેઉ હથેલીથી વણવો. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઇને બેઉ બોરડુ સાદરીપર ઢગળો થશે, એ રીતે એક જણે ગાંઠીયા વણવા અને બીજાં માણસે ઉપર મુજબ કઢાઇમાં તેલ કકડાવી તેમાં થોડા થોડા ગાંઠીયા નાખવા. થોડા વારમાં ગાંઠીયા ફુલીને જુદા થશે. પછી તેને મોટા ઝારાથી તળે ઉપર કરવા

અને સફેદ હોય ત્યારેજ કાઢીને સાફ બોયાં અથવા થાળીમાં મુકવા, લાલ કરવા નહી. ઠંડાં થયાથી ગાંઠીયા કકરા થશે.

ફાફડા ગાંઠીયા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો ચણાનો આટો થાળીને ભરેલો બે ટીપરી લઈ તેને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક એક તોળો મેળવું અને સેકીને વાટેલો સોલો સફેદ પાપડખાર અડધા તોળાને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી હેઠે કચરો ઠરીને ઉપર નીતરૂં કાચ જેવું પાણી આવશે તેને કપડાંથી ગાળીને આટામાં રેડી ચુંટેલો અજમો તથા છુંદેલાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો નાખી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને કકડાવેલાં તેલમાંથી અડધા પાશેર જેટલું તેલ માહે મેળવીને ઉપર સાધારણ ગાઠીયામાં લખ્યું છે તેમ તદન કઠણ પણ ખુબ ગુંદાયલો આટો બાંધવો. પણ આએ આટાના ગાંઠીયા પાડવાનું કામ ઘણા મજબુત હાથનું છે માટે ઉપર સેવમાં લખ્યા મુજબ પ્રથમ એક કઢાઇને ચુલાની ઉપર માટીમાં બેસ્તી કરીને તૈયાર રાખવી, તેમજ તેમાં લખ્યા જેટલાં મીઠાં તેલને બીજે ચુલે તેમજ કકડાવી લીંબુથી ફાડીને નીતરૂં કરી રાખવું. પણ એ ગાંઠીયા બનાવવા માટે સેવનો ઝારો ચાલશે નહી. સેવના ઝારા કરતાં જરા મોટો અને તેમજ બે આંકડા જડેલો પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં ઝીણાં આંધરાંનો નહી પણ ઝારાની લંબાઇમાં ઉભા પાડેલા નહી પણ એક તસુ જેટલા લાંબા અને એક ચોખાની જાડાઇ જેટલા બધા આડા કાપ પાડેલા અને એ દરેક કાપની ફરતી બધી બોરડુ પર ૦ા તસુ જેટલી પેલી ઝારાનાં પત્રાંની ખાલી જગ્યા રહે તેટલા છેટે છેટે બધા સરખા કાપ પાડેલો લાકડાંના હાથાવાળો ઝારો આવે છે તેવા એક ઝારાને સાફ કરી ધોઇ લુછીને તદન કોરડો કરવો. ત્યાર બાદ પેલા ચુલામાં બેસ્તી કીધેલી કઢાઇમાં સેવમાં લખ્યા મુજબ કકડાવેલાં તેલને રેડીને હેઠે તેમજ બળતું કરવું અને તેલ પાછું બરાબર કકડે ત્યારે એ કાપવાળા ઝારાના આંકડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર હીલે નહી તેમ બરાબર ટેકાવીને મુકયા પછી બાંધેલા આટાનો ત્રીજો ભાગ લઈ ઝારાની ઉપર મુકી ઘણા ભાર મેલી તેલ ઉડે નહી તેમ સંભાળથી હથેલીવડે જોરથી ઘસીને બધો ઝારાની ઉપરનો આટો પુરો કરવો, જેમ કીધાથી બધા ચપટા ગાંઠીયા થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ઉંચકી લેવો અને

તેનાં બેઉ પડ ઉપર જરા પાણીનો હાથ ફેરવવો. તે પછી કઢાઇમાંના ગાંઠીયાનું હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા આંધરાંના આંકડા વગરના ઝારાવડે ગાંઠીયાને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ગાંઠીયાને ઝારાની ઉપર કાઢી અંદરનું તેલ નીગારીને દીશ યા ખુમચામાં ગાંઠીયા મુકીને. બાકી રહેલા આટાના બે ભાગના એમજ ગાંઠીયા બનાવવા. એ ગાંઠીયા ઘણા મજાહના થાય છે અને બીલારના ચપટ ખુચના ચોરસમાં થોડા દીવસ સુધી મજાહનાં સોજા રહે છે. તેલમાં બનાવેલા એ સેવ ગાંઠીયા બધું ઘણું મજાહનું લાગે છે. પણ મરજી પડે તો ઉપલીજ રીતે પણ તેલને બદલે ઘીમાં તળવું.

સેવ ઘઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી

સોજી પણ જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર પોણો ને નવટાંક, સોજું ઘી શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા, છુટેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા.

આમ્એ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી કલઇ ભરેલા પાટીલામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુરતજ બધી કાઢી લઇને દરાખ નાખી તે તળાયને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઓસાવેલા રાંધવા માટે ચુલે કકડતાં પાણીમાં નાખવી, પણ તેમાં લખેલા વખત કરતાં જરા વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ ઘણી નરમ થાય ત્યારે ઓસાવવી અને પાણી નીકળી જાય ત્યારે પેલાં બદામ તળેલાં ઘીની અંદર એ સેવ તથા ખાંડ ભેળા ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેવ કઠણ થાયને માહે ગોલાબ મેળવીને જરાવારે ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને સેવ કાઢવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલી છે તેમાંજ લખેલી રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથાંજ ઘઉંનાં દુધને ઘણુ રાંધવું. અને એમાં લખેલો છે તેજ જાતનો પણ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ ચોખાના આટાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આળણી-વાળો સાંચો લેવો અને તેમાંથી આગ્મે રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને કપડાંની ઉપર ઝીળીને પછી તડકે સુકવવી. પણ આગ્મે સેવ તળીને પછી રંધાશે નહીં, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણો વખત લાગશે, તેટલા માટે એ સુકવેલી સેવને કકડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવી અને સેવ જ્યારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢવી. તે પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ દુધમાં રાંધેલી તથા સેવ રાંધેલી છે તેમાં ઓસાવીને સેવ રાંધવા છાપેલું છે તે બેમાંની એક રીતે આગ્મે ઘઉંના દુધની ઓસાવેલી સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાયલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચીના દાણા તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦॥, ઘણો સોલે ગોલાબ નાના ચમચા (ડેઝર્ટ સ્પુન) ૯.

સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. એળચી જાયફળને ખુંદવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પોણો શેર ખાંડને કલઇવાળી તપેલીમાં ગોલાબમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી ધાડો શીરો થાયને ગરમ રાખ્વા માટે ગરમ ભેભટપર મુકવો. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને માહેથી જલદી કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી પાછું ઘી કકડેને દરાખ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ તળાયને જો સેવ નવી હોય તો પણ પાશેર અને જુની હોય તો સાડાત્રણ પાશેર ડુંકુ

પાણી રેડી બાકી રહેલી બે પાશેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે સેવ ભાગે યા હેઠે લાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ કરીને પાણી તદન સુકાવા દેવું. ત્યાર પછી પેલા તૈયાર રાખેલા શીરાને સેવની ઉપર ફરતો રેડી ચમચથી મેળવીને પુરતા અંગારે ઉંધાડું ગખવું અને સેવ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર સંભાળથી ચમચ ફેરવી શીરો સુકાઇને મજાહનો વાસ આવેને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વૅનીલાની સેવ કરવી હોય તો સેવને વાસ આપ્યા પછી એક નાનો ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) વૅનીલા સાથે એટલોજ સોજો ગોલાબ ભેળીને સેવની ઉપર ફરતો છાંટવો. કેસર્યા સેવ કરવી હોય તો તેમાં વૅનીલા નાખવું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને પછી શીરાને ભેળટ મુકવા લખેલું છે તેમ મુકતી વેળા માહે એ કેસરને બરાબર મેળવવી. માવો નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાય છે માટે ગમે તો અડધો શેર તાજા મોલા માવાનો ભુકો કરી શીરાને સેવની ઉપર નામતી વેળા પેહલે તેમાં એ માવો ભેળીને પછી શીરાને સેવની ઉપર રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંગુનનો હલવો નામના તદન સફેદ ચોખા આવે છે તેને ચુંટી સોજા ધોઇને બોયામાં નાખવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને નુછીને તડકે ધોતાં સફેદ કપડાંની ઉપર પાંથરીને સુકવા. પછી તદન કોરડા સુકા થાયને દલાવી ચાળીને એ આટો અડધો રતલ લેવો. અને સેજબી બોરૂં નહી પણ તદનજ નવું મોટું પાકટ એક નાળીએરને ખમણી તેમાં અડધો શેર કકડતું પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચા યા ફલૅતદીશમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું બરાબર ભેળી ખુબ મસળીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઇયે છે. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કુરકુઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો

સાંચો જેને સેવગો પણ કહે છે ને લેવા પણ તેને માટે સાત આંધરાંનો નળો લેવા લખેલું છે પણ તેને બદલે આએ સેવ બનાવવા માટે ઝીણાં અને ના ઇંચ જેટલાં છુટાં છુટાં આંધરાંની ચાળણી વાળો નળો લેવો. પછી એક કલઇ ભરેલો મોટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે એ બાંધેલા આટામાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેને હથેલીથી દાબીને લાંબાં મુઠીયાં વાળીને તપેલીમાંનાં પાણીમાં મુકી ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને લગભગ અડધો કલાક થાયને બળતું ધીમું રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબવું, તેથી એ મુઠીયાંની સેવ થઇને નળામાંથી હેઠે પડશે તેને મોટી રકાબીમાં ઝીલી એજ રીતે અકેક મુઠીયાંને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ પાડી બધી એકઠી થાયને ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો એ બાફેલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંજીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા યા બીજું કોઇ પણ ઍસૅન્સ ભેળી મસળીને પાછાં મુઠીયાં વાળીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભેળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ કરવી હોય તો સોજાં તાજાં ભેંસનાં બે શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને સોજી ખાંડ ૦। રતલ માહે ભેળીને ઘુંટ્યા કરી બે પાશેરની ઉપર દુધ બળે ત્યારે ઉતારવું અને નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ એ બાળેલાં દુધમાં મેળવીને મોટાં દીશમાં રેડી ઉપર મુજબ મુઠીયાંને બાફીને તેની સેવ એ દીશમાંનાં બાળેલાં દુધમાં પાડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સેવને મેળવીને ખાવી. નળો ઘણોંજ બારીક અને પાશે પાશે આંધરાંવાળી ચાળણીનો લેવો નહી, તેમાંથી સેવ બરાબર પડતી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબના છેડની ચાળણીનો લેવો.

સેવ તળેલી.

સોજી બારીક જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસ મીસ દરાખ નવટાંક,

એળચીના દાણા તોળો ૦।।, જાયફળ તોળો ૦।, ઘણેા સોજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી તથા જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આગે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી ફેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. ખાંડનેા જરા ટાઇટ શીરેા કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની ભેભટ ઉપર રાખવી પછી એક કલઇ ભરેલા પેાહેાળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને તુર્તજ માહેથી સ્લાઇસ કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી અંદર દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી બરાબર તળાયને ઉતારીને કાઢી લીધા પછી તરેલી પાછી ચુલે મેલી માહે સેવ નાખી ધીમું બળતું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બધી એક સરખી ફીકી લાલ તળાય ત્યારે અંદર શીરાને ફરતેા રેડીને ચમચથી સેવમાં મેળવવેા અને જરાવારે સેવ ટાઇટ થાયને બધેા સામાન ભેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહી. પાણીને બદલે બધા ગેાલાબમાં શીરેા બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલી.

સેાજી ઝીણી જુની સેવ તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સેાજું ઘી શેર ૦।।, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ અથવા કરંટ દરાખ નવટાંક, એળચી તેાળેા ૦।।।, જાયફળ તેાળેા ૦।।, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૬.

બદામને છેાલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. ખાંડમાં કચરેા હેાય તે કાઢીને સેાજી કરવી. એક કલઇવાળી તપેલીમાં દુધને ગાળીને ચુલે મેલી માહે બરાબર એક કકરેા પડેને તેમાં ખાંડ મેળવી બીજો એક કકરેા આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ એક તદન કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે બદામ નાખી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને અંદરથી આંધરાંની ચમચે કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી દરાખને ફીકી

લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમ-ચથી ફેરવ્યા કરવી અને ફીકી લાલ તળાયને તપેલીમાં પાંથરીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડવું અને એક કકરો પડેને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થેાડા અને ઢાંકણપર વધારે ઈંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવે ત્યારે માહે ચમચનેા ડાંડા ફેરવવેા અને બધું દુધ સુકાયને ગેાલાબ ભેળી તે બળેને એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચના ડાંડાથીજ મેળવીને ઉતારી સેવને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હેાય તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને ઓસાવવી. ઉપર મુજબ દુધને ખાંડ સાથે કકડાવવું. પછી કલઇ ભરેલા પાટી-યામાં બધાં ધીમાં બદામ દરાખને તળીને કાઢી લેવી અને બીજી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઓસાવેલી સેવને પાંથરીને તેની ઉપર કક-ડાવેલું ઘી નાખી દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઉ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જાય છે માટે જુની પણ સેાજી સેવ લેવી.

સેવનેા જર્દેા.

મુસલમાન લેાકેા સેવમાં કેસર નાખીને પકાવે છે તેને તેઓ સેવનેા જર્દેા કહે છે. તે રીતે સેવ રાંધવી હેાય તેા એક શેર સેાજી ઝીણી જુની સેવને ચુંટીને સેાજી કરવી. સેાજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની જેટલાં વજનની લેવી અને તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સેકીને વાટવી. નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સેાજી ચારેાળી એ દરેક ચીજ નવટાંક લેવી અને આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છેાલી ચારેાળીને આખીજ રાખી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી એ બધાંને તથા નવટાંક કીસમીસ દરાખને પણ સાફ કરી તેને પણ ધેાવી. ત્યાર બાદ પેાણેા શેર સેાજાં ઘીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા ફીકી લાલ એ બેમાંની ગમે તે એક રીતે તળવી અને બીજા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેરની ઉપર બીજું અડધેા પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરેા પડેને માહે સેાજી ખાંડ એક શેર

નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધેા મેવેા નાખી બધું ચમચાથી મેળવવું અને બીજો એક જોશ આવેને તેમાં તળેલી સેવ બધાં ઘી સાથેજ અંદર નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવી ઢાંકણું ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું, પણ અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચા ફેરવવી અને બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાબી જોવી અને બરાબર નરમ થઇ નહી હોય તેા એક બે વખત ગરમ પાણી માહે જરા મેળવવું અને બરાબર ચરીને પાણી સુકાય ત્યારે ધણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ૭ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરીને ઉપરથી ફરતેા રેડી જરાવાર ધંગારે ઢંધાકું મુકી ગેાલાબ સુકાયને ઉપરથી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક અડધેા તેાળેા ભભરાવી ઉતારીને તે ભળવું.

સેવ પાપડી.

સેાજી ઝીણી જુની સેવ તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સેાજું ઘી શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તેાળા ૫, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તેાળા ૩, એળચી તેાળેા ૦॥ ને વાલ ૫, જાયફળ તેાળેા ૦। ને વાલ ૫, ધણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપી પેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી ભિભટપર ગરમ રાખવેા. પછી કલઇ ભરેલા પાટીલામાં ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી પહેલે બદામની સ્લાઇસને ફીક્કા બદામી રંગની તળીને ઉતારી પાડી આંધરાંની ચમચાથી પુર્તે કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મુકી માહે દરાખ નાખી તે ફીકી લાલ તળાયને કાઢી લઇ સેવ નાખી ચમચાથી ફેરવતાં જઇને બધી સેવને માહે ભાંજ્યા કરવી. પણ ૦। ઇંચ જેટલા કટકા થાય તેમજ ભાંજવી. છેક ભુકેા કરવેા નહી અને બધી ફીકી લાલ તળાયને શીરેા ભેળીને બધેા આટેા ભભરાવીને નાખી માહે બરાબર મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરી એ મેળવણીની બેારદુપરથી શીરાનેા જરા પમરાત રહે તેટલી સેજ ઢીળી મેળવણી થાય ત્યારે ગેાલાબ ભેળવેા અને તે બળીને પાછી એટલીજ ઢીળી મેળવણી થાયને ઉતારી બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી કલઇ ભરેલા ઘી લગાડેલા

ખુમચાની વચમાં બધું કાઢી એ ઢગળાને ચમચાથી દાબી દાબીને પછી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી થોડો થોડો પસરવું લગભગ એક ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું. પછી પાપડી બંધાઇને તદન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પાણીને બદલે ગોલાબમાં શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાય છે. કેસર્યા કરવી હોય તો આજ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે પાંચ વલ એટલે બેઆનીભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ગોલાબમાં મેળવી શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભેળટપર રાખવો. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલે રહેતાં ભુકા જેવી થઇ જાય તો તેમાં ગોલાબ અથવા પાણી ભેળી પોચું કરીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ઘી લગાડેલા ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ સેવ પાપડી ભાંગે તેવી કઠણ થશે નહી પણ મજાહની ચીવટ હલવા જેવી થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યું છે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ તેમાં આટો લખેલો છે તે લેવો નહી અને તેને બદલે સોજો તાજો મોલો માવો અડધો શેર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળીને કાઢ્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઇને મજાહની લાલ તળીને ઉતારી વધારે લાલ થાય નહી માટે તપેલીને તુર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુનચામાં મુકી દેવી. ત્યાર બાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી ભુકો કરીને શીરામાં બરાબર મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભેળાય અને શીરો ચાસવાળો થાયને તળેલી સેવ તેમાંનાં ઘી સાથેજ માહે નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને તેમજ ખુનચામાં કાઢીને તેજ રીતે એક ઇંચ જાડી થાપી તદન ઠંડી કઠણ થાયને ઉપર મુજબ પણ ત્રણ ઇંચ જેટલા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ પાપડી કેસર્યા કરવી

હોય તો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની સેકીને વાટેલી પાંચ વાલ કેસરને પહેલે શીરામાં ભેળીને પછી તેમાં માવો મેળવવો.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પહેલા નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો પોણો રતલ રવા સાથે મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો ૦। રતલ ભેળીને ચાળવો અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને આટા સાથના રવામાં ભેળી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખી કઠણ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ ખુબ ગુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. તે પછી એના ચાર ભાગ કરી તેમાંથી એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરીને તોડી નાખી પાછો જોડીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રહેવું. જેમ કરતાં આટો કેળવાઇને મજાનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકી રહેલા આટાના ત્રણ ભાગને પણ એજ રીતે કેળવવો. ત્યાર બાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ જેટલું લાંબું અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોળું પાટીયું આવે છે અને તે પાટીયાંની પોહળાઇ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા છાલકા આડા કાપ પાડેલા હોય છે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોળું પણ લંબાઇમાં એના કરતાં અડધું લાંબુ બીજું પાટીયું આવે છે તે પાટીયાંને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીજાગરાંવડે જડી લીધેલું હોય છે. પણ સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને બને તેટલી ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણે તો તેથી સેવ વણતાં જે તાર નીકળે છે તે તણાઇને લાંબા ઉતરે છે, તેટલા માટે તેવા તાર વણવા સારૂં આસરે દોઢ બે વાર સુધી લાંબી એક ટેબલ અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ ઉંચે મુકીને પછી તેની ઉપર સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહી તેમ ફેરવીને પછી પેલાં જડેલાં પાટીયાંને ઉંઘાડી તેના ટેકાથી ગોઠવીને મુકયા પછી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટીયાંની આગળ જગ્યા ખાલી રાખવી. એ રીતે મુકયાથી એ પાટીયું જરા ઢળતું થશે. તે પછી સેવ વણાય તેના તાર નાખવા માટે સોજી નવી છટીયાંની સાદડીને બની શકે તેટલી એટલે આસરે દોઢએક વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરદુપર દુરથી પાંથરવી. કારણ જેમ દુર

ઉશે તેમ સેવના તાર ખેંચાઇને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હાથની હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ઘી ચોપડીને પેલા બાંધેલા આટો નાનાં સપરચન જેટલો લઇ બેઉ હથેલીથી પેલાં પાટીયાંના કાપ પાડેલા ભાગની ઉપર સેવ વણવા માડવી અને સેવના તાર પાટીયાંની બેઉ બોરદુપર હેઠે ઉતરે તેને બે માણસ હોય તો તેમ નહી તો પછી એકજ માણસે સંભાળથી બેઉ તારને સાથેજ સોટી નેતરના છેડાથી ઝીલીને અને તેમ લાંબે હાથે સાદરીની ઉપર બધા તારને આડા તીરા અકેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ઘી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણવી. તે પછી સેવનો ઢગળો થઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને બે માણસોએ સરખા ઉંચકીને સુકવા માટે પુરતાં તડકાંમાં મુકવી. પછી સેવ બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરી મુકવી. મુસલમાંન લોક બનાવે છે તે રીતે સેવ કરવી હોય તો ઉપર મુજબનો બધો ઝીણો રવોજ એક રતલ લેવો અને ઉપર લખેલી રીતે નીમકનું પાણી ભેળીને ઠંડાં પાણીથી બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી થાળીમાં મેલી આટાની સપાટીની ઉપર આંગળી ભોકીને છુટા છુટા જરા ખાડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટીને કપડું ઢાંકી ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી પાછો મસળીને ઉપલીજ રીતે ખેંચી આટાને તોડીને પાછો જોડી બરાબર કેળવીને ઉપર મુજબજ એ આટાની સેવ વણવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ ચટાઇને વધારે દુર પાંથરીને તેની ઉપર સેવને નાખવી, તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ પણ બનાવે છે તેવી કરવી હોય તો આટાને કુળવીને ચાર ભાગ કરી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સફેદ જુદો કાઢવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણું પાદડાંની મેથીની ભાજીને ધોઇ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ઘટે તેટલો ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ આટો ઘેરા ગોલાબી રંગનો થાય તેટલો બીજા એક ભાગ આટામાં મેળવવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં ભેળીને એ આટાના ત્રીજા ભાગમાં મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ગોળા કરીને તેમાંના એકની સેવ વણીને સાદરીપર નાખ્યા પછી ત્રણ રંગના આટામાંથી એક જાતનો લઇને તેની

સેવ વણી એ સાદરીપરની સેવની ઉપર નાખીને પછી પાછી એક ભાગ આટાની સફેદ સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી બીજા રંગીન આટાના એક ભાગની સેવને વણીને તેની ઉપર નાખ્યા બાદ બાકી રહેલા એક ભાગ સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લા રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખ્યા પછી એ બધી સેવ એકઠીજ સુકવવી.

સેવરી ફાઉલ.

મજાહનું ફરએ હાફફાઉલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો (ડૅજર્ટ સ્પુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ફુદનાનાં પાદડાં; સૅલરી; પાર્સ્લી ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ચીજ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, તાજાં ઇડાં ૪.

બે ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે હાફફાઉલને સમારી કટકા કાપીને સોજું ધોવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરઘીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી ઘટે તો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને બધો બારીક કાપેલો સામાન નાખી ચમચાથી મેળવવું. મરઘી ચરી તદન અટવાઇ જઇને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને અંદર અડધા પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારી ગ્રેવીમાંથી મરઘીને કાઢીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને ચામડાં સુધાંજ બધું માસ છુટું પાડવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને ગ્રેવીમાં રેડી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને પછી એમાં મરઘીનું બધું માસ ભેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇડીશમાં એમાંથી અડધું મુકી તેની ઉપર ગોઠવીને ઇડાંના કટકા મેલીને પછી બાકી રહેલી મરઘીની અડધી મેળવણી સફાઇથી ઉપર પાંથરીને

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. ગમે તો લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

સેવરી રાઇસ.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાને બાફીને ઓસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી ગયા પછી એ ચાવલ તોળેલા આંઉંસ ૬ એટલે તોળા ૧૫, સોજી નફી ગોસ્તની ઝીણી બોટી ખારી પકાવેલી રતલ ૦ા, એ ખારી પકાવેલી બોટીની ગ્રેવી પાશેર ૧, સોજું ઘી તોળા ૨ાા, સોજું વેલાતી પનીર જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું તોળો ૧ાા, સોજો વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૨, બાફેલાં તાજાં ઇંડા ૩, છુંદેલાં મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુજબ.

બોટીને ખીમા જેવી બારીક છુંદવી. ગોસ્તની ગ્રેવીમાં સૉસ મેળવો. ઇંડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. ઘીને બરાબર કકડાવવું. પછી ચાવલમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ટેસ્ટ લાગે તેટલું નીમક તથા મરી માહે મેળવું અને એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક ઉંડાં નાનાં દીશમાં બધું ભરી તેમાં ગાળે ગાળે ઇંડાંના કટકા દાબીને મુકીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી જરા લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું, ઠંડું સારૂં લાગશે નહી.

સેવ રાંધેલી.

સોજી જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાાા, નવી બદામની બીજ શેર ૦ા, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી પછી મોટી કઢાઇ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની

ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લઇ પાછું ચુલે મુકી ઘી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી, ત્યાર બાદ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તે રીતે સેવને બાફી ઓસાવીને બધું પાણી નીકળી જાયને કુચો થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંથરીને મુકીને તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ઘી રેડીને તેની ઉપર બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ઘી નાખીને પછી ફરતો ગોલાબ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગાર રાખવા અને સેવ સુકી જેવી થાયને એળચી જાયફળ ભભરાવી ગમે તો ઉપર બીજો જરા ગોલાબ છાંટી ચમચનો ડાંડો ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને ગમે તો ચમચનો ડાંડો ફેરવતી વખતેજ સેવમાં ભેળવી. એ સેવ અડધો શેર ના તેથી પણ થોડી રાંધવી હોય તો સેવનાં બે પડ કરવાં નહી પણ ઉપર મુજબ પણ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ નાખીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ ચમચા ગોલાબ વધારે લઇ તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાય છે માટે લાલ રંગની કરવી હોય તો સેવને ઓસાવ્યા પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો પણ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી. અને શીરો નાખવાનો હોય તો પછી સેવમાં નહી પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો રંગ તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો. પણ સેવની હેઠે પોપડો થવા દેવો નહી. કારણુ તેમ થયાથી રંગને લીધે સેવ સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોય તો પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી સેવમાં છાપેલું છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને છાંટવા માટે ગોલાબ હોય તો તેમાં અને શીરો કીધેલો હોય તો તેમાં કેસર ભેળીને સેવમાં નાખવો. પણ કેસર નાખી હોય તો તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવો નહી. સેવને તળીને રાંધવી હોય તો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાંજ તળીને કાઢી

લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની, ફીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ જેવી ગમે તેવી તળવી અને સેવ નવી હોય તો ઠંડુ પાણી પોણો શેર અને જુની હોય તો સાડા ત્રણ પાશેર પાણી રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું રાખવું અને અંદર કકરો પડને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને સેવ ભાગે નહી તેમ ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જુની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચડી હોય નહી તો પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઇ સેવ ચડે અને સુકી થાયને ગેાલાબ ભેળી જરાવાર ધંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરતું એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી મેળવીને સેવને કાઢવા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી ઘેરી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાયને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી એ પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળી કકરો પડે પછી ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને અંદર પોણો શેર ખાંડ ભેળીને ઉપર મુજબ પકાવવી. રંગને લીધે આએ સેવ લાલ તળીયા વગર એમજ મજાહની લાલ થાય છે.

સોદા વૉટર.

લણોજ સેાજો સેાદાબાઇકાર્બ તોળા ૨, તારતરીક અથવા સાઇટ્રીક ઍસીડ તોળો ૧॥.

કકડાવી ગાળીને ઠંડુ કીધેલું પાણી લઇ બે બાટલીઓ એ પાણીથી ભરીને એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપર લખેલી બેમાંની એક ઍસીડ નાખી પીગળાવીને બંધ કરવું અને પીવું હોય ત્યારે એ દરેક અકેક વાઇનગ્લાસ ભરી એક તંબ્લરમાં સાથેજ નાખવું અને ફીણ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરબ્બાનો શીરો અડધો શેર ભરીને લેવો અને કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં નામી તેમાં પાશેર ખાંડ ભેળી ચુલે પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ અનેનાસનું છાપેલું છે તેની ઉપર રેડવો.

સૉસ આમલીનો.

ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, આદુ તોળા ૨।, સોજા ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં; આમાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, લસણુ તોળો ૦॥, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણાંજ બારીક છુંદવાં. આમલીને હલકા સરકાથી સોજી ધોઇ મોટાં કોડીનાં બોલમાં સોજા સરકા સાથે ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એવીજ કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આદુ લસણુને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી હલકા સરકાથી ધોઈ આમલી ભેળેલા સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલી સાથે છાંડેલા સરકાની તપેલીમાં એ બધું તથા નીમક, મરી બરાબર મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી એક કકરો પડને ઉતારી ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવો. કોઇ પણ પકવાંનમાં વેલાતી સૉસને બદળે એ નાખવો.

સૉસ ઇડાંનો.

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧॥, ચોખાનો આટો તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૧નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજો સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટ સ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ચોખ્ખું કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણુ ભેળી તે લાલ થાયને પેલો આટો હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને પાછો બરાબર

મેળવી તપેલીમાં રેડી જીરૂં તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે રાખી અંદર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની હેાહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળા માહે કેાથમીર મરચાં મેળવીને સૉસવાળી તપેલીમાં બરાબર બધું ચમચથી ભેળાને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરેા પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનેા સૉસ હલાવીને કાઢવેા. આએ સૉસ ખીચડી અથવા ચાવલ સાથે ખાવા જેવેા થશે. પણ રેાટલી સાથે ખાવાને કરવેા હેાય તેા પાણી એક પાશેરજ લેવું, તેમજ તેમાં આમલી પણ એક તેાળેાજ લેવી. એ સૉસ સારેા થાય છે. મીઠેા સૉસ કરવેા હેાય તેા માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

સૉસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીપેલી તેાળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક (ટેબલસ્પુન) વચલા ચમચા ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા પાઇંટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તેાળેા ०।.

કેારડી સાફ બાટલીમાં શૅલૉટ નાખીને તેમાં સરકેા રેડીને પછી બાકીનેા બધેા સામાન માહે નાખી ચપટ બુચ મારીને પંદર દીવસ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું, જે દરમ્યાન દીવસમાં બે વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું કાઢીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરેા પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડેા થાયને કપડાંથી ગાળીને અડધી પાઇંટ પ્રવાહી સમાય તેટલી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવેા.

બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઇંટ ૧, Shallots રતલ ०।, છુંદેલાં કાળાં મરી તેાળા ૨।।, કાગમરી; છેાલેલું લસણ; પેાપરાં કીધેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૧।, નીમક તેાળેા ૧, વેલાતી સરકેા બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લપેાટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવું જે અરસામાં દીવસમાં

એકવાર બરણીને હલાવવી. પછી સોલમે દાહાડે બરણુમાંથી બધું તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કાઢીને ચુલે બળતાં ઉપર વીસ મીનીટ મેલીને ઉતારવું અને જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને સૉસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સૉસ ઍલબની.

૦। રતલ સોજી ખાંડને અડધા પાશેર પાણીમાં પીગળાવી કલઈવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેનો ટાઈટ શીરો કરવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગનાં બાર ટીપાં એ શીરામાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુડીંગ ઍલબની આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તે બનાવીને તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો.

સૉસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજા મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બારી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કોળમી; આંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ એ ત્રણ જાતની માછલીને બદલે આએ બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો તેજ પ્રમાણે સૉસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવું.

સૉસ કલેજીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કલેજી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી નાની કલેજી એક પાશેર જેટલી એવી સાથે ખારી પકાવવી. પણ એના વઘારમાં પોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું. અને સૉસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ નાના ચાર ચમચા ભરી જલદ સરકાને કુંડીનાં વાસણમાં નામી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી દાઢ તોળો આમલીના કટકા કરીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ ફુંછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને ધોઈ કોરડું કરી એ બેઉને બારીક કાપવું અને તાજા ત્રણ ઇડાંને એક સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડોહવી પતળાં કરીને એ બધાંને

આમલીનાં ડોહરાંમાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજીવાળા તપેલીમાં ફરતું રેડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલાપર ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડીને તપેલીને પાછી એમજ પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૉસ મજાહનો થાય છે પણ તે પસંદ નહી હોય તો અમથો સરકોજ નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઉ ખપતું હોય નહી તો પછી એ બેઉને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સૉસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોય છે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠો સૉસ કરવો હોય તો ઇડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે સૉસ બનાવવો પણ એમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક ભાગ ઓછો કરી બે ભાગ લેવો અને કલેજીમાં ગ્રેવી પણ અડધોજ પાશેર રાખવી. ઇડાંને બદલે આટો નાખીને સૉસ બનાવવો હોય તો રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે એક તોળો સોજો ચોખાનો આટો લઇ ઉપર લખ્યા મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામાં અથવા લીંબુનો રસ એ ત્રણમાંનું જે લીધું હોય તેમાં આટાને બરાબર મેળવી જો ઘટ થાય તો કલેજીમાંની જરા ગ્રેવીને એમાં ભેળી પતળું કરીને પછી કલેજીમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ઠરી જાય નહી માટે અંદર જરા ચમચ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું. આએ રીતે બનાવેલા સૉસમાં આટો નાખેલો બીલકુલ પરખાતો નથી પણ જાણે ઇડાં નાખીને બનાવેલો હોય તેવોજ મજાહનો સૉસ થાય છે. જો સૉસ વધારે જલદ કરવો હોય તો ઉપર સરકો લેવા લખેલું છે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો માહે ઉમેરવો.

સૉસ કાલુનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલાં કાલુ છાપેલાં છે તેવાં સોજા કાલુ બે દજન લઇને તેજ રીતે બારીને પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોલમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ બધાંને બદલે એ કાલુને ખારાં પકાવવાં. પછી આજ્ઞેજ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ બીજો સામાન લઇ કલેજીને બદલે એ કાલુનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ કબેજ.

દાંડો તથા જાડાં પાંદડાં કાઢી નાખ્યા પછીની રહેલી કૅબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦।, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું નાળીયેર ૦ાા, તાજા ઇંડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો પાશેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને બારીક સેવ જેવી કાપી નરમ બાફીને ઓયાંમાં ઓસાવવી અને મરજી પડે તો કાપેલી કૅબેજને બાફ્યા વગરજ સોજી ધોઇ નીચવીને કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવાં કાપી ઘીવાળી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બાફેલી યા તળેલી કૅબેજ, નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ બધું બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવે ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તપેલીમાં બરાબર મેળવી કકરો પડવા માડેને તુર્તજ ઉતારવું. ગમે તો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો ઓછો લઇ તેને બદલો ક્રોસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એટલોજ માહે નાખ્યાથી સૉસ જલદ થશે.

સૉસ કેરીનો.

સોજી શાખા વગરની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર છોલીને નકી ગરની કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ાા, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળા ૪, સોજાં સુકાં ગોવાનાં અથવા બીજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાક, સોજો ભેળ વગરનો સરકો બાટલી ૧ાાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦ાાા.

તદન સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી બારીક પીસવી. આદુ લસણને છોલી એને તથા મરચાંને જરા સરકામાં જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસવું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, લીંબુનો રસ તથા સરકો બધું બરાબર ભેળી એકરસ કરીને સોજી કોઠીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું પણ રાત્રે ત્યાંથી ઉંચકી લઇ કપડું કાઢી નાખીને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ એટલા દીવસ રોજ બરણીમાંના સૉસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં સૉસ નાખી ભચડીને બધો બરાબર ગાળી લઈ પાઇંટ કરતાં જરા નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. વાપરતી વખત બાટલીને બરાબર હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગે છે.

સૉસ કોકમનો.

સોજી નવી કોકમ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૧, સોજાં સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦॥, લવંગ રતલ ૦।, તજ તોળા ૫, આખાં કાળાં મરી તથા સોજું સુકું લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨॥, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪.

બે તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણેને ઘણુંજ બારીક છુંદી કપડાંથી ચાળી જાડું રહે તેને એમજ પાછું છુંદી ચાળીને જુદું રાખવું. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન નાખી સરકો રેડીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુંકવું અને બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર બારીક કપડું બાંધી ઠુંડું થાયને એમાં પેલાં છુંદેલાં એળચી, લવંગ તથા જાયફળને છેલ્લે ભેળા ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ખાદીનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો સૉસ ગાળી લઇ બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. સૉસ વધારે તીખો જોઇયે તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસ વેલાતી સૉસને જરા મળતો થાય છે.

સૉસ કોળમી, અંબાર અથવા સાંધનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા બાફેલી સાંધના કકડા એ ત્રણમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ

૦ાા, કાંદા પાશેર ૧ાા, ઘી શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, સેજ ખોખરૂં કપેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૭, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમી હોય તો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી આરો લગાડી સોજી ધોઇને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખવી અને અંબાર હોય તો તેને જરા ઓછું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવી. ગમે તો પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે ધોવી. સાંધ હોય તો છરાથી તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢી થોડું નીમક લગાડીને બાફવા મુકવી. સાંધ બફાશે ત્યારે કોટળાનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને તે અડધો રતલ લેવા. ઉપર મુજબ એ ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તે તૈયાર થાય તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળાયને માહે લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારી પાડવું અને ઉપલી ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તેને નીમક લગાડયાને બરાબર વખત થયો હોય તો પછી ધોઇને તપેલીમાં નાખી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા જીરૂં નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવવું અને કોળમી ઘણી મોટી હોય તો તેને માટે અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેટલાંમાંબી ચરે નહી તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું પણ નાની કોળમી અથવા સાંધમાં તો દોઢ પાશેર પાણી રેડવું અને અંબાર તો જલદી ચરે છે માટે તેમાં તો એકજ પાશેર પાણી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ કરવા માટે પોણા પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાશેર જેટલો માહે રસ રાખીને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને એને તપેલીમાં ફરતું રેડી બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે

કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંઠામાંથી પકડીને હલાવવી. કારણ કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાય છે. મીઠો સૉસ કરવો હોય તો ઈંડાં સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ મેળવવી. ગમે તો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ કોળમી ટામેટાંનો.

કોટલાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોલમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં ટામેટાં તથા મોટા કાંદા દરેક રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦I, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, લસણ તોળો ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં દોરા જેવી કાળી નસ આવે છે તે કાઢી નાખી પુરતું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી અથવા પેહેલે એમ ધોઇને પછી નીમક લગાડીને રાખવી. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદાને લાલ તળી માહે કોળમી, જીરૂ, લસણ તથા એક તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી કોળમી મોટી હોય તો બે પાશેર અને નાની હોય તો દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, પણ એટલાં પાણીથી કોળમી ચરે નહી તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થાય અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટામેટાંને સોજાં ધોઇ બે કટકા કાપી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ટામેટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી છુંદી નાખી કલઇવાળી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધા રસને કોડીનાં મોટાં બોલ યા કલઇવાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને રસને ઠંડો થવા દેવો. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળા છેલ્લે ટામેટાંનો રસ રેડી બધું એકરસ કરીને કોળમીવાળી તપેલીમાં નામીને ચમચથી મેળવીને

ચુલે બળતાં ઉપર ઉંબાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વગર થેાભવે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને કાંઠામાંથી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોય તો ત્રણ ચમચા સરકામાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભેળીને લેવો. એ સૉસ મજાહનો લાગે છે.

સૉસ કોળમીને ભુંજેલો.

સમારેલી ઘણી મોટી કોળમી ૧૫, કાંદા શેર ૧ા, ઘી શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ા, તાજાં ઇડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ા, ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેપર પાણી આપીને ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇડાંને બાફી છોલીને ઉભા બધે કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી બધાં ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સરકો મેળવી બાકીનું ૦ા તોળો નીમક તથા બધો સામાન બરાબર ભેળીને એક દીશમાં ભરી ઇડાંની ચાર સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી છેલ્લે દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર સરખી પાંથરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુંજવો. બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવો હોય તો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો, પણ પાંચ ઇડાંને બાફી છોલીને બધે કટકા કાપવા અને બાકીનાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં સરકાને બરાબર મેળવીને એમાંજ તળેલા કાંદા, કોથમીર, મરચાં ભેળી દીશ યા લંગડીમાં એ મેળવણીમાંથી અડધીને હેઠે મુકીને બાફેલાં ઇડાંમાંથી અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું પડ પાંથરીને તેની ઉપર બાકી રહેલી અડધી મેળવણીને પાંથરી તેપર બાકી રહેલાં બાફેલાં ઇડાં મેળી ઉપર લખેલાં આઠ ઇડાં ઉપરાંત બીજાં તાજાં ચાર ઇડાં

લઇ તેને ભાંજી સફેદીને કડણુ કફ ચડાવી ઉપર સફાઇથી તેને પાંથરીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે એ ચાર દાળ મુકીને ઉપર મુજબ એ સૉસને ભુંજવેા. વધારે ખાટેા જલદ સૉસ કરવેા હેાય તેા સરકેા લખેલેા છે તે ત્રણ ચમચા એાછા લઇ તેને બદલે એટલેાજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા બધા સરકામાં ભેળીને લેવેા.

સૉસ કેાળમીનેા ભુંજેલેા ૨ જેા.

સમારેલી મેાટી તાજી કેાળમી કુડી ૧, મેાટા કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તેાળેા ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૧૦, મેાટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, લસણુની છુટી કળી ૫, કેાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકેા પઇંટ ૦ાા.

ઉપર કેાળમીના ભુંજેલા પહેલા સૉસમાં લખ્યું છે તે મુજબ કેાળમીને બાફવી. કેાથમીર મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. લસણુને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવેા. કાંદાને છેાલીને દાબી ખમણુવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ઘીમાં રીકેા લાલ તળી માહે લસણુ ભેળા તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળાં કરી તેમાં સરકેા, કેાથમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી ઘી સાથેજ તળેલા કાંદા નાખી બીજો બધેા સામાન તથા કેાળમી બધું ઇડાંવાળા મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરવું અને કલઇ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ સૉસને ભુંજવેા. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેા એમાં પણ વેલાતી સરકેા ભેળવેા.

સૉસ કાંટા કાઢેલી માછલીનેા.

એક રતલનાં વજનનેા મજાહનેા મેાટેા તાજો એક છમણેા અથવા મેાટી માગન માછલીનાં ડેાકાં કાપી કાઢીને તે અથવા મેાટી ડેાકાં કાપી કાઢેલી બેાઇ અથવા કુમળી રાંમસની વચમાંના ભાગની ત્રણ ઇંચ જાદી કટકીએા કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનેા સૉસ બનાવવેા તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારીને તે એક રતલ

લેવું અને તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવા પછી તદનજ કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં મુકી તે કુમે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી સોજો સરકો રેડી તપેલીને કાંથામાંથી ઉંચકીને હલાવી બધું પાણીમાં મેળવીને ઢાંકણું ઢાંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું. પણ ઢાંકણું ગરમ થાય કે ઉંઘાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલીને નરમ કરવી નથી. પછી માછલીને રસ વગરજ આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ફ્લૅટડીશ યા મોટી રકાબીમાં મુકી તદન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી માસને ચાંમડાં સાથેજ ચમચાવડે કાંટાથી છુટું પાડીને મોટા કટકા કાઢી લેવા. અને માસની અંદર કાંઇ કાંટા રહેલા હોય તો તે સાફ હાથે બધા કાઢી નાખી માહે સેજબી કાંટો રાખવો નહી. પછી માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાશેર જેટલો રસ એક કપમાં કાઢી લઇ બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો. અને તપેલીને ઉજાળીને સાફ કરવી. તે પછી સૉસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં ખાદડાં તથા બેથી ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇને બેઉને બારીક કાપવું. લસણની છુટી મોટી સાત કળીને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દોઢથી બે પાશેર જેટલાં ઘીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કાંદાને ચુલે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને લાલ તળાયને લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં નાખીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ ત્રણ તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમે તો સરકાને બદલે ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા નાખી કોથમીર, મરચાં, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા પેલો જુદો રાખેલો માછલીનો અડધો પાશેર રસ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને કાંદા ઠંડો થયો હોય તો તેમાં એ બરાબર મેળવી માછલીના માસના બધા કટકાને માહે પાશે પાશે મુકી તપેલીને કાંઠાંમાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને માછલીને મેળણીમાં બરાબર ભેળા પાડી ચુલે

મુકી મરજી પડે તો ઝીણાં પાકાં દસ ટામેટાંને ઉપરથી છુટાં છુટાં મેળવું અને તપેલીમાં સેજ કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડીને એજ રીતે તપેલીને પાછી હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ સૅાસને કાઢવો. ટામેટાંના રસમાં સૅાસ બનાવવો હોય તો પહેલે ઉપર મુજબ માછલીને બાફીને માસ કાઢયા પછી એમાં નાખવા માટે રસ કાઢી રાખ્વો નહી પણ પીળાસપર ચઢેલાં અડધો રતલ સોજાં ટાંમેટાંને ધોઇ બબ્બે કટકા કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને બધાં ટામેટાં તદન ગળીને નરમ થાયને ઉતારવું અને તદન કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી કલઇ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં ગોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાનને એમજ તૈયાર કરવો પણ એમાં લીંબુનો રસ તથા ઝીણાં ટામેટાં નાખવાં નહી અને સરકો પણ ત્રણ ચમચાજ લઇને ટામેટાંના રસમાં ઉપલીજ રીતે એ સૅાસ બનાવવો.

સૅાસ ખીમાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોજાં અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ સેજ વધારે ઘી નાખીને મજાહનો ઘીપર પકાવવો. પછી ખાતી વેળા બે તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા અથવા લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા બરાબર મેળવી મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી એ બધું ખીમામાં મેળવીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને માહે કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કકરો પડયાથી સૅાસ ફાટીને છુંછા જેવો થાય છે.

સૅાસ ગોળ આમલીનો.

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજો નરમ ગોળ પાશેર ૧ાા, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, ગોવાનાં અથવા સાધારણ

સુકાં મરચાં તોળા ૨॥, આદુ તોળા ૨, દલેલી રાઇ તથા નીમક દરેક તોળો ૧।, સુકું લસણુ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, એળચી; જાયફળ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।।, કાળાં મરી તથા તજ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર સરકામાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછામાં બીજો જરા સરકો નામી ચોળીને બાકી રહેલો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણુને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછી સાફ કરી એ ત્રણુડે સાથે એળચી, લવંગ, તજ, મરી, જાયફળ તથા જીરાંને જરા સરકામાં ઘણું બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી થોડો લઇને તેમાં રાઇને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી ગોળ સાથનો બધો સરકો તથા આમલીનું ડોહરૂં બરાબર ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નામી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડો થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને પછી સૉસ કાઢવો. કોઇ પણુ પકવાંનમાં વેલાતી સૉસને બદલે એ સૉસ ચાલશે, તેમજ ખાંણું સાથે અમથો ખાવામાં પણુ સારો લાગે છે. એક બાટલી સરકો લઇ તેમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો ૦। બાટલી વેલાતી સરકો ભેળીયાથી સૉસ વધારે જલદ અને ખાટો થશે.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં ગોસ્ત યા મરઘીને તેજ મુજબ જીરૂં નાખીને પકાવવું. પણુ આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલી એવી સાથનું ખારૂં પકાવવું અને એ કલેજીના સૉસમાં લખેલો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ૨ જો.

સોજીું નરતું કુમળું ફરએ ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ચોખાનો આટો દરેક

તોળો ા, તાજાં ઇડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૪.

આદુ લસણને છોલીને કુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ સોજી તપેલીમાં નાખી માહે આદુ, લસણ, નીમક તથા સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટે તો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાય પછી ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ સારૂં એક પાશેર જેટલો અંદર રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજા તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળીને માહે કોથમીર મરચાં મેળવી રસ સુધાંજ ગોસ્તને બરાબર ભેળીને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી બરાબર એકરસ કરીને ગોસ્તવાળી તપેલીમા રેડવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે ઉંચકી હલાવીને બધું અંદર બરાબર ભેળી તપેલીને ચુલે ઉંધાડી મુકવી અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી ઉપર મુજબ તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને હલાવવી. કકરો પડ્યાથી સૉસ ફાટી જાય છે માટે તેમ થવા દેવું નહી. એક મજાહનાં ભરેલાં હાફ્ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૉસ પણ ઉપર ગોસ્તનો બનાવવા લખ્યો છે તેમજ બનાવવો. સરકો ખવાતો હોય નહી તો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

નરનું સોજું ફરણે નકી ગોસ્ત એક રતલના નાના કટકા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજાં ૭ ઇડાંને બારી છોલીને એકેકના આઠ કટકા કાપવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો બીજો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને તેજ રીતે બનાવીને એ સૉસને ભુંજવો.

સૉસ ઘરભનો.

તાજી ઘરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોઇ સાફ કરવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એ ઘરભના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથે ખારી પકાવીને પછી આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ઘરભનો સૉસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવા માટે અડધો પાશેરજ ગ્રેવી રાખવી.

સૉસ ચૉકોલેટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, ચૉકોલેટનો ભુકો રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે આટાને બરાબર મેળવવો. પછી એક સોજી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ નાખી તેમાં ચૉકોલેટ ભેળાને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી જરાવારે દાળ સાથનો આટો નાખીને ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને અગાઉથી તૈયાર રાખી માહે છેલ્લે તે મેળવવી.

સૉસ જરૂઆલુનો.

મજાહનાં સોજાં મોટાં નરમ જરૂઆલુ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાાા, સોજું સાખા વગરનું સુકું આદુ તોળા ૩ાા, સોજાં મોટાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી તોળો ૧ા, નીમક તોળો ૦ાાા, સૉસ જરા ઘટ જોઇએ તો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ાાા અને સાધારણ જોઇએ તો બાટલી ૨, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આલુ તથા મરચાંને ડીચકાં સાથેજ હલકા સરકાથી સોજું ધોઇને એક બીલ્લોરની સાફ બરણીમાં બધા સરકા સાથે ભરી ઉપર ચપર કાગનો ગ્રચ ટાંકીને કોર દાહરો ભેઇને માહે ભીનવી રાખ્યા

પછી સરકામાંથી કાઢી આલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર થોડાં થોડાં આલુ નાખી સરકા વગર એમજ ઘણાં બારીક પીસવાં. આદુ લસણને છોલી તેને પણ એમજ બારીક પીસવું. મરચાંનાં ડીચકાં તથા બીયાં કાઢી નાખીને જુદાં ઘણાંજ બારીક પીસવાં. પછી એ બધી પીસેલી ચીજને કોડીનાં બોલમાં નાખી સોજા સરકામાંથી અડધાને એમાં બરાબર મેળવીને તદનજ કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીને એવીજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં એ થોડું થોડું નાખતા જઇ સાફ હથેલી વડે ઘસીને બધું છાંડી લઇ છાંડતાં વધે તેને પાછું પીસી છાંડીને પછી છેલ્લે જરા છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા જલદ સરકાને તપેલીમાંના બધા સામાનમાં બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક ભેળીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને હેઠે ઠરીને ડાજે નહી માટે જરાવારે માહે લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદન કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર એક કકરો બરાબર આવે તેને બેસાડી દઇ એ રીતે બીજા ત્રણ ચાર કકરા પડે પછી ઉતારીને ઉંધાડું રાખવું અને ઉપર પીળા ઘેરા રંગનો મેલ આવશે તેને ચમચાથી એક તરફ બધો એકઠો કરીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને સૉસ તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરવો. ઉપર લખેલા સામાનનો સૉસ આસરે બે બાટલી જેટલો થાય છે. એ સૉસ ઘણો સારો લાગે છે.

સૉસ ટોમેટો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૫, સોજાં મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦॥, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક શેર ૦।, લવંગ તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, કૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વલાતી સરકો બાટલી ૧.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછીને એ તથા તજ લવંગને છુંદીને ખોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. પછી ટામેટાંને ધોઇ નુછી કોરડાં કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ તથા ગોળ નાખી ખુબ ભચડીને માહે ખોખરો કીધેલો બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ટામેટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી માહે હઠી બાટલી સરકો મેળવી કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી

યા ઓયાંમાંથી કલઇવાળી કરછીથી છાંડી લઇને છુંછામાં બાકીનો બધો સરકો ભેળીને પાછું એમજ છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ બીજી એવીજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું છાંડેલું નાખી નીમક મેળવીને ચુલે ઉંધાડું મેલી માહે એક કકરો બરાબર પડેને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડો થાયને સૉસને કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા બાટલીને હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સૉસના જેવોજ લાગે છે.

સૉસ ટોમેટો ૨ જો.

ઝીણાં પાકાં ટામોટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ દરેક શેર ાા, નીમક તોળા ૨ાા, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨ાા, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકો રેડી ટામોટાંને ધોઇ લુછી છરીથી જરા કાપ પાડીને માહે નાખવાં અને ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી સરકો તદન સુકાઇ જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર 'ટામોટાંના પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ' ચાળણી યા ઓયાંમાંથી છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડોહરું કાઢી લઇ છુંછો કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું અને ખાતી વેળા હલાવીને સૉસ કાઢવો. તીખાસ પસંદ હોય નહી તો મરચાંની ભુકી ઓછી લેવી.

સૉસ ટોમેટો ૩ જો.

પાકાં ઝીણાં ટામોટાં શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ાા, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ાાા.

આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછીને એ ત્રણેને જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી તદનજ કલઇ ભરેલા

તપેલીમાં નાખી એમાં જરા જરા કરી બધો સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક નાખવું અને ટામેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી બબ્બે કટકા કાપીને તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને વારંવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ટામેટાને ભચડયા કરી બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારી ઉપર ટામેટાંનાં પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સૉસ તદન ઠંડો થાયને એજ સૉસમાં લખ્યા મુજબ સૉસને બાટલીમાં ભરીને પૅક કરી વાપરતી વેળા બાટલી હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગે છે.

સૉસ ટામેટો ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૨॥, સોજો ગોળ શેર ૦॥, આદુ નવટાંક, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળા ૨॥, લસણની છુટી કળી તોળો ૧॥, સૅલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦॥, ઘણોજ જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ડૅઝર્ટસ્પુન) નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંબુ ૨.

પાંદડાં સાથે વળગેલી જરા ડાંખળી રાખીને પછી સૅલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં લઇ ધોઇ લુછી કોરડાં કરીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વજને દરેક એક તોળો લેવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. આદુને છોલીને ઘણીજ બારીક પણ બદામ જેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને તેની પણ આદુ જેવીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને ખોખરું કરવું. ટામેટાંને ધોઈ લુછીને બદામ જેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવી ટામેટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાયને સાફ હાથવડે સારીઃાની ચોળી કુરતીનની નેટનાં મજબુત કપડાંને ગોળવડું કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી ડોયાવડે

બરાબર ભચડીને બધો સૉસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને તદન ઠંડો થાયને પહેલા ટામેટાંના સૉસમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરીને તેમાં લખ્યા મુજબ વાપરવો. સૉસ તીખો પસંદ હોય તો મરચાં એક તોળો વધારે લેવાં. એ સૉસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ઉપલા સામાનનો સૉસ એક બાટલી થાય છે.

સૉસ ટામેટા ૫ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૦||, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંને કપડાંથી લુછીને ડીચકાં કાઢી તડકે મુકીને પછી જાદાં છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને ખોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવીને મજબુત જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવો. કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં નાખી બાકી રહેલો દાઢ બાટલી સરકો તથા વેલાતી સરકાને તેમાં રેડી ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળીને એકરસ કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી દાબીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દઇ એમજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવે તેને એમજ દાબીને બેસાડયા પછી ઉતારવું અને તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરી તેમાંથી એ સૉસની મેળવણીને થોડી થોડી નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી સૉસ તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. એ સૉસ ઘણો સારો લાગે છે.

સૉસ ટામેટા ૬ ઠો.

સફાઇદાર છાલનાં ગોળ પાકાં મોટાં ટામેટાં શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૦||, સોજું આદુ તોળા ૨||, નીમક તથા સોજી ગગરની

મરચાંની ભુકી દરેક તોળો ૧, તજ; લવંગ તથા એળચીના દાણા ત્રણેડે મળીને તોળો ૦।। ને વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) ઘણો જલદ સોલ્જે સરકો બાટલી ૧.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. ટામેટાંને સોજાં ધોઇ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરીને ચાર ચાર કટકા કાપવા અને આદુને છોલીને ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી એ બેઉને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને કલઇવાળા ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ટામેટાં તદનજ ગળી જાયને ઉતારી અંદરથી આદુ કાઢી નાખીને સારીકાની ધુંટી કલઇ ભરેલાં બેાયાંમાંથી છાંડીને પછી મજબુત કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવા. પછી તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં એ રસ તથા બધો બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બધું બળીને સવા બાટલી જેટલો સૅાસ રહેને ઉતારી તદન ઠંડો થાયને નાની ચાર પાંચ સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને સૅાસ કાઢવો. એ સૅાસ છ માસની પણ ઉપર રેહશે પણ વખત જતાં વધારે ટેસ્ટદાર અને ખાટો થશે.

સૅાસ તાજા છમણાનો.

મોટા તાજા છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઇડાં ૧૦, સોલ્જે જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પાંથરીને મુકી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ઘી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરીને પાણી સુકાયને ભેભટપર તપેલી રાખવી. પણ માછલી ચરતી વખત હેઠે તપેલીમાં વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. તે પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજી એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી

નાખીને તેમાં શીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ધોઇ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી છુંછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાકીનો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો. પછી ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં ગાળેલો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હઢી ચમચી નીમકને બરાબર મેળવીને તળેલા કાંદા સાથે ભેળા ધીમી આંચે મેલી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંથરવી.

સૉસ તાજા છમણાનો ૨ જો.

તાજો મોટો છમણો ૧, કાંદા તથા ઘી શેર ૦। થી રતલ ૦।, જીરૂં તોળો ૦।, સોજી મરચાંની ભુકી વાલ ૫ એટલે બેઆનાની ભાર, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, તાજાં ઇંડાં ૨, મોટું નાળાયેર ૦॥, નીમક તથા ચોખાનો આટો બપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ખોખરૂં કરવું. નાળાયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ગોલાબી રંગનો તળી તેમાં જીરૂ, મરચાંની ભુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર ભેળીને ઉતારવું અને માછલીને નીમક લગાડયાને બરાબર વખત થાયને આટો લગાડી સોજી ધોઇને તપેલીમાં ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી જરા વાર થાયને ઉંચાડીને માછલી ભાગે નહી તેમ પડ ફેરવવું અને તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કઠણ હોય ત્યારેજ ઉતારવી. પણ ચેરવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. ખાતી વેળા અડધો તોળો આટામાં નાળાયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ઇડાં ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળા લીંબુનો રસ નાખીને છેલ્લે કોથમીર મરચાં મેળવવાં. પછી માછલીની કટકી-

એાને તપેલીમાંથી કાઢી લઇ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાંથરીને મુકી માછલીની ગ્રેવી સાથે ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતી રેડી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી સૉસ કઠણ થાયને ઉતારવેા. એ સૉસ મજાહનેા લાગે છે. એક મેાટા તાજા છમણાને સમારીને કાપીયા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે.

સૉસ તાજા છમણાનેા ૩ જો.

ઉપર સૉસ તાજા છમણાનેા લખેલેા છે તે મુજબના એક મેાટા છમણાને સમારી કટકી કાપી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ ધેાવી. પછી એકેકની સાથે અથડે નહી તેમ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં પહેલે ખાંડ, નીમક તથા સેાજી મરચાંની ભુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી એકેક ચમચી ભરીને ભેળાને તેમાં બધી માછલીની કટકીએાને ખરમેાટીને તેમાં અડધી પાઇંટ એટલે એક પાશેર ભરીને સરકેા રેડીને પછી બધી કટકીએાને એકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી મુકીને ચુલે ધીમે બળતે તપેલીને ઉંધાડી મેલવી. પણ માછલી હેઠે વળગે નહી માટે સંભાળથી તવાથાવડે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવી. અને માછલી નરમ થાય નહી પણ ચરે અને કઠણજ રહે ત્યારે સંભાળથી પડ ફેરવીને પછી અડધા પાશેર પાણીને તપેલીમાં ફરતું રેડવું અને બીજું પડ એમજ ચરેને તપેલીને ઉતારીને કેાડીના છાલકાં દીશમાં ગ્રેવી સુધાંજ બધી કટકીએાને મુકીને ઉપર કપડું બાંધી રાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઢાંકણુ ઢાંકવું, અને તપેલીને ધેાઇને સાફ કરી રાખવી. ચીંચારા કાઢેલી અઢી તેાળા આમલીને સાફ કરી કેાડીનાં વાસણમાં સેાજી ધેાઇને તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળીને ઢાંકી રાખવું અને નરમ થાય ત્યારે ચેાળીને બધું ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દઇને ઢાંકી મુકવી. પછી ખાવાની પેાણેા કલાક અગાઉ ત્રણ ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાંને ધેાઇને જરા જાદાં જેવાં કાપવાં અને સૉસ તીખેા જોઇએ તેા પાંચ અને સાધારણ માટે મેાટાં બે લીલાં મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવા. અને તાજા ત્રણ ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવીને તેમાં નાના બે ચમચા સરકેા, ઉપસેલી એક ચમચી નીમક તથા એટલીજ ખાંડ નાખી આમલીનું ડેાહરૂં તથા કેાથમીર

મરચાં બધું સારીકાની મેળવીને ઢાંકવું. પછી લસણની છુટી મોટી ચૌદ કળીને છોલીને તેનો ભુકો કાપવો અને અડધો શેર મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પેલી સાફ તપેલીમાં અડધા શેર ઘીમાં બદામી રંગનો તળીને તેમાં કાપેલું લસણ તથા ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભેળીને ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધું જરા લાલ થાયને અંદર ઇડાંવાળી મેળવણી રેડી ગાંગડા થાય નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરાવારે માછલીમાંની બધી ગ્રેવી અંદર મેળવીને તપેલીને ઉતારી માછલીની કટકીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલીમાં હેઠે પાંથરીને મુકી તેની ઉપર બધો રસ લાવીને તપેલીને પાછી ચુલે ઉંધાડી મુકી જરાવારે સૉસની મેળવણી ઘટ જેવી થાયને ઉતારવું. એ સૉસ ઘણો સારો થાય છે.

સૉસ તાજા બુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા બુમલાનો સૉસ બનાવવા માટે બુમલાને ખારા પકાવવા અને આએજ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવા લખેલું છે તેટલોજ સામાન લઇને એ સૉસ બનાવવો.

સૉસ તાજા લેવટાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ આએ સૉસ માટે અડધા પાશેર જેટલીજ ગ્રેવી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએજ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સૉસનો સામાન લઇ તેમજ સૉસ બનાવી એ સૉસ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો.

સૉસ તાજી માછલીનો.

મોટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીઓ રતલ ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૧।।, ઝુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો

૦।, તાજાં ઇડાં ૧૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪, ઘણોજ જલદ સરકો પાઇંટ ૦।।, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા રામસ એ બેમાંની જે એક માછલીનો સૉસ કરવો હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ જાદી કટકીઓ કાપી ઉપર લખેલાં વજનની લઇ આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી અડધો શેર ઘી તથા એક તોળો નીમકને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં માછલીને ચમચથી મેળવી ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું પણ તે અંદર મુદલ નાખ્યા વગર એમજ માછલીને ચેરવવી. પણ માછલી તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉંધાડયા કરી તપેલી ઉંચકી હલાવીને માછલીને અળગી કરવી. અને ચરેને ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને તેમાં ઠંડુ પાણી એક શેર મેળીને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જાયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડીને બધું ખુબ તરેહ મેળવી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુકી કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર આએ મેળવણીને સરખી પાંથરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મોટી બોઇને સમારી બબે કટકા કાપવા અને જરા નાની હોય તો આખીજ રાખી. એ માછલીનો પણ ઉપલીજ રીતે સૉસ બનાવવો. ઘણી મોટી કોળમીનો સૉસ પણ એમજ બનાવવો પણ પાણી વગર તે ચરશે નહી માટે તેમાં તો પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યો છે તે સરકો નાના ત્રણુ ચમચા જેટલો ઓછો લઈ તેને બદલે એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ઉમેર્યાથી સૉસ વધારે ખટાસવાળો થશે,

સૉસ તાજી માછલીનો ૨ જો.

મોટા તાજા છમણા યા કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા તાજી મોટી બોઈ અથવા માગનના બબે કટકા કાપેલા એ ચારમાંની જે તે એક જાતની માછલી રતલ ૧ાા, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ચણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦ાાા, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા ૯, તાજાં ઇડાં ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક તથા ધોવા માટે બીજો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ધોવી. તેટલાં કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં મજાહનો કકરો ફીકો લાલ તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લઇ એક ભાગ કાંદાને ઘી સાથેજ તપેલીમાં રાખવો અને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને કાંદાવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં માછલી મુકી ચમચથી ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડીને પછી પેલો બે ભાગ તળેલો જુદો કાઢી રાખેલો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવું. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી તાજી કોળમીનો સૉસ બનાવવો, પણ એટલાં પાણીમાં તે ચરશે નહી માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી સૉસ બનાવવો. સૉસ મીઠો પસદ હોય તો ઇડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ઘણો સારો થાય છે.

સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ.

તાજી માછલીનો સાધારણ સૉસ બનાવવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાંની કોઇ પણ એક ચીજનો સૉસ બનાવવા માટે એ ખારૂ પકાવવાંમાં પહેલે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહી. પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો રસ રોટલી સાથે યા ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે રાખીને એને પેહલે ઉપર પ્રમાણે ખારૂં પકાવીને પછી કલેજીના સૉસમાં લખ્યા મુજબની બધી ચીજ નાખીને તેમજ એનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ દહી ટામેટાંનો.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧ાા, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

આદુ લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એ બધાંને સાથે જરા જાડું જેવું પીસવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામેટાંને છોલવાં. કાંદાને છોલી ઝુંદનાં પાડીને ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળા તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તળીને માહે નીમક નાખી ટામેટાં છોલતાં તેમાંથી જે રસ નીકળ્યો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી વારંવાર ઉંઘાડીને ટામેટાંને ભચડયા કરવાં અને બધા ભાગીને એકરસ થાય અને ઘીપર આવે ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તપેલીમાં ફરતું રેડી ચમચથી ભેળાને ઉઘાડું રાખવું. પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી બળીને પાછું ઘીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળાને તે રેડવું અને તે બળી જઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાસ વધારે પસંદ હોય તો ખાંડ

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સૉસ, પલાવ, ખીચડી અથવા રેાટલી સાથે ખાવેા. એ સૉસ મજાહનેા થાય છે.

સૉસ દહીનેા કેાળમી અથવા તાજી માછલીનેા.

તાજા છમણા; રામસ; માગન; મેાટી બેાઇ એ જે તે એક માછલીની કટકીએ અથવા સમારેલી કેાળમી જે એક ચીજ હેાય તે રતલ ૧, પાણી વગરનું સેાજું કડણ દહી તેાળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦I, ખેાપરૂં કીસેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર લખેલી કેાઇ પણ માછલી હેાય તેને સમારીને કટકી કાપી રામસની કટકીના બબે કટકા કાપવા. અને નાની બેાઇને આખીજ રાખવી અને કેાળમી હેાય તેા તેને સમારીને અંદરની કાળી નેસ કાઢી નાખી એ બધાંમાંથી જે એક હેાય તેને નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી આટેા લગાડી ધસ્ડીને સેાજું ધેાવું. તેટલાં દહીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધીને પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકેા કાપી કલઇ ભરેલા નાના પાટીયામાં ઘીમાં શીકા લાલ તળી માહે જીરૂં, કેાથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું. પછી માછલીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે ધેાઇને તપેલીમાં નાખી તેમાંના સામાન સાથે ચમચથી બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ થાયને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવવી. કારણ તે તળીયાંમાં વળગી જાય છે. તે પછી અવારનવાર તપેલીને કાંથામાંથી પકડી ઉંચકીને હલાવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. કેાળમી હેાય તેા પાણી જરા વધારે નાખી ચેરવીને ઘીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભાંજીને બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કેાળમીની ઉપર પાંથરીને ઉંધાડું મુકવું, પણ માહે કકરેા પડયા પછી જેા દહી ફાટે નહી તેા પછી

જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુંછો થાય તે આગમચ ઉતારવું. એ સૉસ મજાહનો થાય છે.

સૉસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા એક હાફ ફાઉલના કટકાને જીરૂં નાખીને એક પાશેર ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું કડણુ પાણી વગરનું દહી તોળાને એક શેર લઇ તેને મોટાં કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ભાંજીને ખુબ મેળવવું અને ત્રણ તાજા ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી દહીમાં બરાબર ભેળવું. પછી ત્રણ કોથમીરની ઝુડીનાં પાદડાં તથા ચાર પાંચ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ નુછીને કોરડું કરી બારીક કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક ઘીમાં સેજ તળીને પછી એમાં ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરધી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી ઇડાંની મેળવણી રેડી ધગધગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માડે તેવું વુર્તજ ઉતારી તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. એ સૉસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગે છે.

સૉસ પટેટા ટામેટાંનો.

સારી જાતના પટેટા તથા સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં દરેક શેર ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણુની છુટી મોટી કળી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧.

પટેટાને છોલી ૦। ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપી ઠંડાં પાણીમાં બીનવવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંની છાલ છોલીને અધે કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી પટેટાની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી

બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને પટેટા જરા નરમ થાયને ટામેટાં નાખવાં અને બધું તદનજ નરમ થાય તેટલાં જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તેા ઢાંકણુપર પાણી આપી અંદર તે રેડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થઇ એવી સુકાયને ઉતારીને કલઇ ભરેલી કરછીથી બરાબર ઘુંટી એકરસ કરી માહે સેજગી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં કેાથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકેા મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સૅાસ જરા કઠણ જેવેા થાયને ઉતારવેા. ઇડાં વગર સૅાસ કરવેા હેાય તેા તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી નહી પણ કેાથમીર, મરચાં, સરકેા તથા ખાંડ ભેળા તપેલીને ઉંઘાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને સૅાસ કઠણ જેવેા થાયને ઉતારવેા. ગમે તેા એમાં સરકાને બદલે વેલાતી સૅાસ નાખવેા. એ બેઉ સૅાસ જોવામાં સારા લાગતા નથી પણ ટેસ્ટ સારેા થાય છે.

સૅાસ પ્લમ પુડીંગ.

સેાજુ કઠણ માખણ તેાળા ૫, બ્રૅંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક વાઇનગ્લાસ ૧, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં જરા બ્રૅંડીમાં માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું પીગળેને ઉતારી બાકીનેા બ્રૅંડી તથા મદીરા મેળવીને પ્લમ પુડીંગની ઉપર એ સૅાસ રેડવેા અથવા અમથેા પુડીંગ સાથે ખાવેા.

સૅાસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

બ્રૅન્ડી વાઇનગ્લાસ ૨, સેાજુ દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, સેાજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ.

કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં બધેા સામાન ભેળી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને છેલ્લે બ્રૅન્ડી મેળવીને એ સૅાસ પ્લમ પુડીંગ સાથે ખાવેા.

સૉસ બાફેલાં ઈડાંનેા.

કાંદા નવટાંક, ઘી તેાળા ર॥, આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, નીમક તથા ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકેા નાના ચમચા ૨, વેલાતી સરકેા નાનેા ચમચેા ૧.

ત્રણ ઇડાંને કઠણ બાફી છેાલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કાંદાને છેાલી છુંદના પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનેા તળી માહે આદુ લસણ વધારી કેાથમીર, મરચાં, જીરૂં તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલાં એક ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં સરકેા મેળવી કાંદાની તપેલીમાં ભેળીને તેમાં ગેાઠવીને ઇડાંના કટકા મુકી પાછું ચુલે મેલવું અને કકરેા પડવા માંડે તેવું તુર્ત ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હેાય તેા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. ગમે તેા સરકાને બદલે લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવેા.

સૉસ બેાલનેા.

મેાટા તાજા છમણા; રામસની કટકીઓ; મેાટી બેાઇના કટકા અથવા સમારેલી મેાટી કેાળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦।, તાજાં ઈડાં ૨૦, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧૨ થી ૧૫, કેાથમીર ઝુડી ૫, નીમક; સેાજે જલદ સરકેા તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડેાકાં કાઢી નાખીને ઉપલે વજને લેવી. રામસ હેાય તેની વચમાંની કટકીઓ લેવી. કેાળમી હેાય તેા તેને સમારી કેાટળાં કાઢી અંદર કાળી દેારી જેવી નેસ હેાય છે તે કાઢી નાખવી અને ચારમાંની જે એક ચીજ હેાય તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી આટેા લગાડી

ધસ્ડીને સોજી ધોવી. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માછલીને મુકી અંદર પુરતો સરકો નામી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને બફાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોય તો તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને ઉતારી ઘી સાથેજ કોડીનાં મોટાં બોલમાં કાઢી લેવો. દસ ઇંડાંને ભાંજી તેની સફેદીને એક વાસણમાં કાઢી લઈ દાળને આખીજ કોટળીમાં રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઇડાંને પેલી સફેદી સાથે મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતાળાં કરી તેમાં પેલો ઘી સાથેજ બધો તળેલો કાંદો, એક તોળો નીમક તથા બીજો બધો સામાન નાખી બધું મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું એક કોડીનું ઉંડું બોલ લઈ જે એક માછલી યા કોળમીને સરકામાં બાફેલી હોય તેનું એક પડ મુકી તેની ઉપર ઇંડાં કાંદાવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે વારાફરતી એકેક પર બધાં પડ મુકી બોલને ભરવું. પછી તેની ઉપર ઇડાંની દાળ સમાય તેટલા બધા ખાંચા પાડીને પેલી જુદી રાખેલી ઇડાંની દસ દાળને છુટી છુટી એ ખાંચામાં મુકી, પછી એ બોલમાં ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં પાણી એક કલઈ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં કકડાવીને પછી સંભાળથી તેની વચમાં બોલને એમ ઉંધાડુંજ મુકીને પછી સાફ કલઇવાળું ઢાંકણ ઉપર ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઇંગાર મેલી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને સાસ તદન કઠણ થાયને ઉતારવું. એ સૅાસ ઘણો સરસ લાગે છે.

સૅાસ ભીંડાનો.

સોજા મોટા પણ કુમળા ભીંડા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળો ૦।।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, જલદ સરકો નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪ અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૩.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ધોઇ નુછી કોરડા કરી એકેક ઈંચના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હાલવીને તેમાં સરકો અથવા લીંબુનો રસ સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળા તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને બેઉ હાથે હલાવવી. ગમે તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યાં મુજબ ભીંડાને ખારા પકાવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો સામાન લઇને એ ખારા રાંધેલા ભીંડાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ મરઘીનો.

મજાહનાં ફરએ હાફ્ફાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, તાજાં પણ લાલ રંગનાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩ાા, આદુ તોળા ૨ાા, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧ાા, તાજાં ઇંડાં ૬, ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦ાા એટલે નાના ચમચા ૬, ખોબરૂં કીઘેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવા તથા કાપવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી તેને પણ બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ, લસણ, જીરૂં, નીમક તથા મરઘીના કટકા નાખી ચમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોથમીર મરચાં નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને મરઘી ચરે તેટલાં પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડયા કરવું અને મરઘી તદન ચરે અને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું.

પછી સૅાસ બનાવતી વેળા ઇડાંને કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાંની મરઘીની ઉપર ફરતો રેડીને પછી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલે મુકવું અને ચુલે હોય તેટલાં એજ રીતે બે ત્રણ વખત તપેલીને હલાવી કકરો પડવાની આગાઉજ ઉતારી લેવું. એ સૅાસ ઘણો મજાહનો થાય છે. એ સૅાસ રોટલી સાથે ખાવાનો બનાવવો હોય તો મરઘીમાં આડધો પાશેર જેટલીજ ગ્રેવી રાખવી.

સૅાસ મરઘીનો ૨ જો.

સોજી કુમળા ફરયે પણ ઇડાંની ભરેલી મરઘી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, આદુ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧ાા, લસણ તોળો ૧ા, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૬ અને પાશેરાથી ભરેલો પાશેર ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલીને બારીક છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ચમચથી ભેળાને પછી નીમક તથા કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મરઘી ફીકા લાલ રંગની થાયને માહે એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી આવાર-નવાર ઉઘાડી અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી જો સુકાવા આવે તોજ અંદર ગરમ પાણી સેજ ઉમેરયા કરવું અને મરઘીના કટકા તદન નરમ થાય અને માહે દોઢ પાશેર ગ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારવું, પછી ખાવાની પંદરેક મીનીટ અગાઉ ઈડાંને મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી તેમાં સરકો રેડીને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી સારીકાની મેળવીને પતલું કીધા પછી તપેલીની અંદર બધુ ફરતુ રેડીને તપેલીને બે બોરદુથી બે હાથે કાંઠામાંથી પકડી બરાબર હીલવીને સૅાસ સાથે મેળવીને પછી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને હેઠે લાગે નહી માટે હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદર સેજ કકરો પડતો દેખાય તેવું વગર ઢીલે

તુર્તજ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને ઉતારી પાડી તપેલી-માંનો બધો સૉસ હલાવીને મેળવવો. સૉસમાં વધારે ઇડાં પસંદ નહી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં બેથી ત્રણ ઇડાં ઓછાં નાખવાં.

સૉસ મીઠો.

સોજ્જું દુધ પાશેર ૧॥, ખાંડ; સોજ્જું માખણ તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને એક કકરો પાડવો અને એક તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન અંદર સારીકાની ભેળી ધીમે બળતે પાંચ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારી એ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ વાઇન.

શૅરી વાઇનગ્લાસ ૨, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ખાંડ ખપ મુજબ.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શૅરીને ઘણો ગરમ કરવો. પછી બીજી એવીજ કલઇવાળી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા પાણીને બરાબર મેળવી પતળું કરીને તેમાં વાઇન રેડી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ વૅનીલા.

ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, સોજ્જું દુધ પાશેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇડાંને ભાંજી ખાવના કાંટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવીને માહે ખાંડ તથા વૅનીલા ભેળીને એક નાનાં જગમાં ભરી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં જગ મુકી તપેલીમાં ઉકળતું પાણી જગમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દસેક મીનીટ માહે ચમચો ફેરવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. એ સૉસ સુકાં પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ સુકા બુમલાનો.

સોજા મોટા સુકા બુમલા ૭, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, લસણુ તોળો ૦।।, તાજાં ટડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ઘણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૬, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાને ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે બતાથી જરા છુંદીને બધા કાંટા કાઢી નાખીને દોઢ ઈંચ જેટલા બધા કટકા કાપી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ચુલે મુકી બાફીને માંહેથી કાઢી લેવા. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે લસણ વઘારી કોથમીર મરચાં નાખવાં અને તે તળાયને નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પોચા થઇને એવી જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ટડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવી માહે સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ભેળી બાફેલા બુમલા નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે પકડીને તુર્તજ ઉતારી અંદરના સૉસને હલાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો હોય તો પાણી અડધો પાશેરજ રેડીને કરવો. એ સૉસ મજાહનો થાય છે.

સૉસ સુકી માછલીનો.

કોઇ પણ સારી જાતની સોજી સુકી માછલી અડધો રતલ લેવી અને તેનાં ભીંગડાં કાઢી સોજી કરીને બાફીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ સુકી માછલીના કટકાને મજાહની ખારી રાંધવી. પછી ખાતી વેળા આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો સામાન લઇને તેજ રીતે એ માછલીનો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ સેકતાની સીંગનો.

મજાહની જાદી દલદાર પણ કુમળી મીઠી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કટકા કાપી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને ચમચાવડે માહેનો

બધો ગર કાઢીને તોળવો અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગોસ્તની ગ્રેવી પાશેર ૧, સોબ્રે જલદ સરકો પાશેર ૦ાા એટલે નાના ચમચા ૬, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને જરા ભુંજીને સીંગનો ગર તથા નીમક નાખી ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો, ગ્રેવી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડીને ફુર્તેજ ઉતારી પાડીને હલાવવી. એ સૅાસ મજાહનો લાગે છે. ગમે તો સૅાસ માટે રાંધેલા ગરમાં ઇડાંની મેળવણી ભેળી કલઇ ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં રેડીને મરઘીના, ગોસ્તના, ભેજાંના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના ૭ કટલેસ બનાવી તળીને તેને અથવા તળેલા ૭ કવાબને એ ગ્રેવીમાં છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરો પડવા માડેને એમજ ઉતારીને હલાવવું.

સૅાસ સૅલરી.

માખણ રતલ ૦ા, દુધની દરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા (ડૅઝર્ટસ્પુન) નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરી ઝુડી ૨ થી ૩.

સૅલરીને ધોઇને બારીક કાપી, કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, મરી તથા દોઢ શેર પાણી રેડી અડધો કલાક ચુલે મધ્યમ બળતે રાખીને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી એ બરા-

બર મેળવીને પછી બાકી રહેલો સામાન ભેળીને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. એ સૉસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તેવું માન ખપ જોગું બનાવી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કાપીને તેની એક ઇંચના છઠ્ઠા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગોળ રોટલી સફાઇથી વણવી. પછી માવાની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી માનની દાળની તથા માવાની ફુરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખપ જોગો માવો તૈયાર કરવો. બમણુની સીંગર બનાવવી હોય તો આએ ચોપડીમાં બમણુ નાળીયેરનું બે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનું ગમે તે એક બમણુ બનાવવું અને બદામ દરાખની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તે ખપ મુજબ બનાવવી. પછી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને માનની રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી લગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારીને ચપટ વળગાવવી. ત્યારબાદ મોટા પેણા યા કઢાઇમાં સોજું માનનું ઘી કકડાવીને તેમાં સીંગરને સફેદ કકરી તળવી. સાદી સીંગર જેને ચપટી કહે છે તે બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પાપડી મીઠી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધીને તેની જરા મોટી પાપડી વણી તેમાં બમણુ ભરીને સીંગર બનાવવી, એ સીંગરમાં માવો અથવા બદામ દરાખ ભરવું નહી, તેમજ સાધારણ ઘીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજાં નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દાધી; કોહોળું; કાકડી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જાંજરી મલમલથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને સેજ જાદી

છુંદવી અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી કકરી બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારી પાડી તુર્ત બદામને ચમચથી કાઢી લઇ ઘી પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં મગજને એમજ તળીને કાઢી લઇ એ બધાંને છુંદવું. ત્યાર બાદ અડધાં ઘીમાં છુંદેલાં સીંગોડાંને ફીકાં લાલ તળી કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ઘીમાં એજ પ્રમાણે છુંદેલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોજા કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી ધીમે બળતે ચુલે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના મોટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. પાક પોચો બનાવવો હોય તો ઉપલીજ રીતે બનાવવો પણ બંધાય તેટલું કઠણ નહી પણ જરા પોચું જેવું રાખીને ઉતારવું.

સુંઠ.

સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજું તદનજ સુકું ધઉંનું દુધ દરેક શેર ૫, નવી બદામની બીજ શેર ૧।।, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ૦।।।, ધોયા વગરની સુકી મેદા સુંઠ તથા સોજો બાવલનો ગુંદર દરેક શેર ૦।।, એળચી તોળા ૬, જાયફળ તોળા ૩, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩.

ધઉંનાં દુધમાં ખટાસ લાગે તો ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. સુંઠ તથા ગુંદરને પણ એમજ છુંદીને ચાળવું. સુવાને છુંદીને તાંકરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી એ બેઉને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા

પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને એ બેઉને જુદું જુદું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવું. પછી ઉતારીને એક મોટી કઢાઈમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં સુવા તળીને કાઢી લઇ એજ રીતે જરા ઘીમાં ખસખસ તળી કાઢી જરા વધારે ઘીમાં ગુંદરને તળીને એક કલઇ ભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળી પાણીમાં તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી સોજાં મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં દુધ રેડી માહે તળેલો ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઉતારીને માહે શીરો તથા બીજો બધો સામાન મેળવીને ધંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળીને ઉપર ધોતું કપડું બાંધી સુંઠ ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંઠ ૨ જી.

સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૪, સોજો નરમ પટની ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજું તદન સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૧॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, સોજી મેદા સુંઠ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦॥, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, જાયફળ તોળા ૨॥, સુકાં નાળીયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ઇડાં ૨.

સુંઠ, ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલવું. અને ચારોળીને આખી રાખી બદામ પસ્તાંના આડા બબ્બે કટકા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું. નાળીયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જુદું જુદું બદામી રંગનું કકરૂં તળીને આંધરાંની ચમચથી

કાઢી લઇ ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો સોજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું. પછી ધીમાંથી સોજી મોટી કઢાઇમાં થોડું નાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને રીકા લાલ તળી કાઢી બીજું ધી નાખીને તેમાં ગુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો અને થોડાં ધીમાં કમરકાકડીને તળીને કાઢયા પછી બધાં ધીમાં ઘઉંના દુધને રીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી બે તાજાં ઇડાંને ધોઇ કોટલાં સુધાંજ ભચડીને એમાં મેળવી પોણા બે શેર ઠંડુ પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર બે ત્રણ કકરા પડે અને મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલા સોજા ખાદીના કટકાને દોરીથી એાળીની કાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો બળતે મુકવો અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ચુલે ધંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને સુંઠમાં જરા ધી છુટું પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું, કારણ બધું ધી છુટું પડવા પછી ઉતાર્યાથી સુંઠ કંડી થતાં વવરી થઇ જાય છે. ઉતાર્યા પછી માહે એળચી જાયફળ તથા મેવો છેલ્લે ભેળવું. ઘઉંનું દુધ સેજખી ખટાસ મારતું હોય તો તેનો ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ જી.

સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૧૫, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧૨, નવી બદામની બીજ શેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, તદનજ સુકું ભેળ વગરનું સોજું ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળી તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દાધી; કોહોળું; કાકડી; તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦॥, એળચી તોળા ૧૨, જાયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, સુકાં કોપરાંની નવી વાટી ૪, તાજાં ઇડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

એળચી, જાયફળ તથા લવંગને બારીક છુંદવું. કોપરાંને છોલી ધોઇને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. ઘઉંનું દુધ,

કમરકાકડી; સીગોડાં તથા ગુંદરને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાદું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને જુદું જુદું છુંદી ચાળીને કુચો કાઢી નાખવો. આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપી જુદું જાદું ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. એક ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર સોજું કલઇ ભરેલું ઓયું મુકીને તૈયાર રાખવું. પછી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાંખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી બદામી રંગની કકરી તળાયને ઘી સાથેજ ઓયાંમાં નાખી દેવી, પછી બધાં ઘીને પાછું તપેલાંમાં રેડી ચુલે મુકી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામનીજકાની પેહલે પસ્તાં તળી કાઢયા પછી ચારોળીને તળીને બધું ઓયાંમાંથી કાઢી લેવું. પછી ઘીને પાછું કકડાવી બધાં મગજને સાથેજ બદામનીકાની તળીને ઓયાંમાં નાખીને કાઢયા પછી પીતળની ખલમાં છુંદવાં. ત્યાર બાદ એક મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખીને તેમાં ગુંદરને ફીકો લાલ તળી એક મોટા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો. થોડાં ઘીમાં સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને એકઠુંજ ફીકું લાલ તળીને ખુનચામાં નાખવું. જરા ઘીમાં ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જુદું જુદું તળવું. તે પછી બાકી રહેલાં ઘીમાંથી અડધા શેર જેટલું જુદું કાઢી લઇને પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળીને ખુનચામાં બધું કાઢવું. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાખી છડાંને ધોઇને કોટળીં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંબુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને માહે રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદર નાખવી અને માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે તપેલાંને ઉઘાડું મુકવું અને ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારીને જરાવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચથી મેલ શીરામાં ભળાય નહી તેમ બધો કાઢી નાખીને પેલાં મેવા તળેલા પાટીયાની ઉપર જાંજરૂં ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની ઢીળું બાંધીને તેમાં શીરાને ગાળીને તેમાં જુદું કાઢી રાખેલું

અડધો શેર ઘી નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી એળચી, જાયફળ, લવંગ તથા મેવો જુદો રખી બાકીના બધા સામાનને મોટી ચમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી દીંગારે મુકીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માંડને સુંઠ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ તુર્ત ઉતારી પાડીને માહે મેવો મસાલો ભેળાને ધોતું કપડું બાંધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠને ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દાહડે તદન સુકી વવરી થઇ જાય છે અને એમ પતળી ઉતારેલી સુંઠ પોચી રહે છે. સુંઠ તો હમેશ પોચીજ બનાવે છે, અને એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. પણ થાપીને કટકા કીધેલી બનાવવી હોય તો શીરો જરા ટાઇટ કરવો અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી મેવો મસાલો ભેળા આગમચથી કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કથરોટને તૈયાર રાખી તેમાં એ સુંઠ નાંખી કાંસીયાના તળીયાંવડે એકથી દાઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકીને મોટા ચોરસ કટકા કાપી કાઢવા.

સુંઠ જાદા કટકાની.

સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજો નરમ પીળો પતની ગોળ દરેક શેર ૫, નવી મોટી બદામની બીજ શેર ૧, સોજી મેદા સુંઠ. શેર ૦।।।, ભાંજેલાં મોટાં નવા પસ્તાં; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા તદનજ નવું પણ બરાબર સુકવેલું સોજુ ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૦।।, સોજી મોટી નવી ચારોળી; ભુકાં સીંગોડાં; ભાંજેલી કમરકાકડી તથા સોજું નવું સુકું કોપરું દરેક શેર ૦।, સુવા; ખસખસ; દાધી; કોહોળું, કાકડી; ખરબુજા એવી જાતનાં મગજ એ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૨, લવંગ તોળો ૦।, મોટાં જાયફળ ૨, તાજાં ઇડાં ૨.

એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદવું. કોપરાંને છોલી ધોઇ લુછીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. સુંઠ, મરી, પીપળીમુળને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને કુચો નાખી દેવો. સુવાને છુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. ઘઉંનું દુધ, ગુંદર, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને જુદું જુદું છુંદી ચાળીને જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. ખસખસ તથા મગજને સુંટવું. આએ વીવીધ

વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના કટકા કાપવા અને ચારોળી એમ આખીજ રાખવી. પછી એ ત્રણેને જુદું જુદું ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરીને વખાતું કરવું. પછી સુંઠ બનાવવા માટે તદન કલઇ ભરેલો પાટીયો લેવો અને તેમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને ઉપર સુંઠ ૩ જીમાં લખ્યા મુજબ ત્રણે મેવાને જુદો જુદો તળીને બોયામાં કાઢયા પછી બધા મગજને સાથેજ બદામી રંગનાં તળીને તુર્ત ઉતારીને કાઢી લેવાં. કારણ એ બધું તળાયા પછી વધુ વાર કકડેલાં ઘીમાં રહેતાં લાલ થઇ જાય છે. તે પછી એક ઘણી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં થોડું થોડું ઘી નાખીને ગુંદર, સીંગોડાં, કમરકાકડી, સુવા, કોપરૂં, ખસખસ બધું જુદું જુદું ફીકા લાલ રંગનું તળીને એક કલઇ ભરેલા મોટા ખુનચામાં કથરોટમાં જે તળાતું જાય તેને કાઢતાં જવું. સુંઠ, ચીપળીમુળ તથા મરીને ઘીમાં સેજ તળી કાઢવું, ઘણું તળવું નહી. તે પછી છેલ્લે બાકી રહેલું તપેલામાંનું બધું ઘી કઢાઇમાં નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળીને તેમાંના બધાં ઘી સુધાંજ કથરોટ યા ખુનચામાં રેડી દઇ તેમાં બધો તળેલો મેવો તથા મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી બીજા સોજા પાટીયામાં નાખી ઇડાંને સોજાં ધોઇ કોટળાં સાથેજ ગોળમાં ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પોણા બે શેર ઠંડું પાણી ભેળીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કટકા પડી બધો મેલ છુટો પડવા માંડી વચમાંથી હઠી જઇને ત્યાં બધો તદન નીતરો શીરો થતો જઇ બોરદુપર ફરતો મેલનો જાદો કઠણ પોપડો થાય ત્યારે જરાબી હળાવ્યા વગર તપેલાંને ઉતારવું અને જરાવાર ઠરે પછી શીરામાં મેલ ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની મોટી ચમચથી બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને પછી પેલા મેવા તળીને ખાલી કીધેલા મોટા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં ધોતાં સફેદ કપડાંને દોરી વડે ઢીળું ઝોળીનીકાની બાંધી ભોંયપર મેલીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળી લેવો. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી મજાહનો ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને પછી પેલો બધો ભેળીને તૈયાર કીધેલો સામાન

શીરામાં બરાબર મેળવીને પાછું ઇંગાર ઉપર મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી હેઠે સેજબી લાગવા દેવું નહી અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારી બધું ધી પસંદ નહી હોય તો ગમે તેટલું પહેલેજ અંદરથી કાઢી નાખી એ સુંઠ ભગતાં ત્રણથી ચાર ઇંચ જેટલા જાદી થાય તેટલી નાની કલઇ ભરેલી ઉંડી કથરોટમાં અથવા છાલકી મોટી લંગડીમાં બધું નાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉઘાડુંજ રાખવું. તે પછી સુંઠને અડકે નહી તેમ ઉપર કલઇ ભરેલો બુનચો ઉલટો ઢાંકવો અને ઘણાં મોટાં ચોરસ ચોસલાં થાય તેમ છેક હેઠે સુધી છરીવડે બીજે દીને કાપ મુકીને પહેલ છેડા ઉપરથી એક કટકો મજબુત તવાથાથી ઉપાડીને કાઢી લીધા પછી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી એકેક કટકાને પહેલે અળગો કરીને પછી કાઢવો. ઠંડીની રૂતુની માફક એ સુંઠ ગરમી તેમજ વરશાદની રૂતુમાં કઠણ રહેતી નથી પણ પસરીને પોચી થાય છે. એ સુંઠનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. પણ કટકાને બદલે એ સુંઠ નરમ જોઇતી હોય તો ઉપર મુજબ બનાવી કઠણ થાય તેની જરાવાર અગાઉ ઉતારવી.

સાંધનાં.

આ એ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવાજ ચોખાનો તેમજ દલીને ચાળેલો આટો બનતાં સુધી તો સાંધનાં માટે તેજ એક રતલ લેવો પણ તેવો નહીજ બને તો પછી મીલનો પહેલાં નંબરનો તદન તાજો સોજો ચોખાનો આટો રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ અથવા સોજી સફેદ ઘણી બારીક શાકરીયા ખાંડ એમાંનું જે તે એક શેર ૦ાા ને નવટાંક, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા, તદન સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘણોજ સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણવું અને ભેંસનાં દુધને એક કકરો પાડી તેમાંથી એક પાશેરને નાળાયેરમાં નામી ચોળી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ બાકીનું ભેંસનું દુધ એમજ બે વખત નાખીને દુધ કાઢી લઇને તેમાં

ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા ખુનચા અથવા કોહીનાં મોટાં ફલૅટદીશમાં આટાને ચાળીને તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવી ખપતું ખપતું નાળાયેરનું દુધ નાખી રોટલીના આટા જેવું કરી તેને ખુબ મસળીને પછી એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાઇને એક ભાગ જેટલી અધુરી રહે તેવી એક તદ્દનજ કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં એ મસળેલો આટો નાખી ખાંડ સાથનું દુધ બાકી રહેલું હોય તે માહે બરાબર ભેળા તાડીને ગાળીને અંદર થોડી થોડી કરી તે બધી રેડીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ લાકડાંના સોટાવડે જેમ કેકની મેળવણી ઘુંટાય છે તેમ એ મેળવણીને હાથની મુઠીવાળીને ખુબ તરેહ માહે ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની મેળવણીને ભેળી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી તપેલીની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઢાંકણ ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ બેથી હઠી બીલસને છેટે તપેલીને મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધારે તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઇને કઠણ થાય છે. ખમીર ચઢવા માટે કદીબી ઠંડકવાળી જગ્યામાં મુકવું નહી તેમજ વારંવાર ઉઘાડીને જોવું પણ નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોય છે તો એકથી દેઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢીને કોઇ વખતે તો ઉભાવા માડે છે. માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને બરાબર ખમીર ચઢતું માલુમ પડે તો થોભવું નહી પણ સાંધનાં બાફવા માટે ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને બારથી સતર તસુના વ્યાસની પાતા જડેલી લોઢાંની આન્ની આવે છે તેને સોજા મોટાં ઉંડાં ગંજીયા કલઇ ભરેલાં તપેલાંની વચમાં ગોઠવીને મેલી પાતાથી દોઢેક ઇંચ હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી મોટા ચુલાની ઉપર મોટે બળતે કલઇવાળું ઢાંકણ ચપટ ઉલટું ઢાંકીને મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ ફકડીને અંદર ઉછળે તેટલાં ખમીર પણ ચઢીને તૈયાર થશે ત્યારે સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાબીઓ આવે છે તેને બરાબર ઘી ચોપડીને મેળવણીમાં ગોલાબ ભેળા રકાબી મોટી હોય તો એક અને નાની હોય તો પોણી નાની કરછી ભરીને તેમાં મેળવણી રેડીને ઉપર થોડી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી અને આન્નીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણથી ચાર રકાબીઓને પાશે પાશે મુકી બાંબુની યા સોજી લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને આસરે પોણી ઇંચ

પોહોળી અને રકાબી કરતાં સેજ લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ઘોઇ નુછીને તે મેળવણું ભરેલી રકાબીની ઉપર બબે ચીપ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી એમજ ભરેલી રકાબીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં સમાય તેટલી રકાબીની ચોડ મુકીને પછી ઉલટું ઢાંકણુ ચપટ ઢાંકવું, પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ફરતું ઘણું મોટું બળતુંજ રાખવું જોઇએ તેમજ બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખી બફાયલાં સાંધનાંના બે ઘાંન કાઢયા પછી તપેલાંમાં ગરમ પાણી જરૂર ઉમેર્યાં કરવુંજ જોઇએ. કારણ બળતું ધીમું હોય છે અને તપેલાંમાં પાણી ઓછું હોય છે તો પછી સાંધના બરાબર મજાહનાં બફાતાં નથી અને વવરાં થઇને ભુકો થઈ જાય છે. તેટલા માટે પાણી તેમજ બળતાં ઉપર મુખ્ય ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. સાંધનાં પંદર મીનીટેજ બરાબર બફાઇને તૈયાર થાય છે. પછી રકાબીઓને કાઢી લઇ બીજી ફાલતું રકાબીઓ હોય તો તેમાં આગમચથીજ ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને તૈયાર રાખીને તુર્ત પહેલાંની માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી. પણ તેમ નહી હોય તો સાંધનાં ગરમ ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે જરાવાર ઠરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીવડે કીનારીપરથી ભાગે નહી તેમ સાંધનાંને અલગાં કરીને ઉપાડી લેવાં અને ધોતાં મલમલનાં કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી. પણ રકાબીમાં સાંધનાંની સેજબી કગરસ વળગેલી હોય તેને સાફ કપડાંથી નુછી નાંખીને પછી બરાબર ઘી લગાડીને ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને બાફવા મુકવાં. જો ઘી સેજ ચોપડેલું હોય છે તો સાંધનાં રકાબીને વળગીને બરાબર ઉપડતાં નથી માટે એની ઉપર પણ બરાબર ધ્યાન આપવું જોઇએ. નાના બે ચમચા ભરી વૅનીલા ઍસૅન્સ ગોલાબની અંદર ભેળાને મેળવણીમાં નાખ્યાથી સાંધનાંનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે પણ વૅનીલાને લીધે સાંધનાં તદન સફેદ નહી પણ જરા સાવલાં જેવાં થાયા છે. રકાબીપર મુકવાની ચીપને પણ દર વખત નુછીને સાફ કરવી. જાદાં સાંધનાં કરવાં હોય તો મેળવણી જરા વધારે નાખવી. જો તાડી સેાજી હોય છે તો ખમીર જલદી ચઢે છે. પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી પણ જો થોડું ખમીરબી નહીંજ ચઢે અને આટો હેઠે ઠરી જઇને ઉપર તાડી તરલી રહે તો પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં

સાંધનાં બનાવવાં નહી. ઉપર મુજબની આન્ની નહી હોય તો ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોય તો તેમાં ભેંસનું દુધ તથા બદામ નાખવું નહી પણ એ દુધને બદલે બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢી તેને ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ઘણાજ મોટાં સાંધનાં જો કે ભેંસનું દુધ નાખીને બનાવેલીજ મેળવણીનાં થાય છે તો પણ જાદાં અને મોટાંને લીધે તેનો ટેસ્ટ કાંઇ સરસ લાગે છે અને વળી તે જોવામાં પણ ઘણાં મજાહનાં લાગે છે. માટે તેવાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ત્રાંબાની સાધારણ થાળી આવે છે તેવી નહી પણ સાંધનાં બનાવવાના ઝાંપા સાથે સાંધનાં બનાવવાનાં સપાટ તળીયાંનાં તદન સીધી ઉભી કીનારીનાં ઠારકાં આવે છે તેવાજ ઘાટની પણ તેના કરતાં ઘણી મોટી એટલે નવ તસુની વ્યાસની તદનજ સપાટ તળીયાંની અને આસરે આરેક આંગળ જેટલી સીધી ઉભી કીનારીની તદન કલઇ ભરેલી થાળી બને તો ખાસ બનાવીને લેવી નહી તો પછી નાની કલઇ ભરેલી થાળી પણ ચાલશે. પછી તેનાં તળીયાં તથા અડધી કીનારીની ઉપર બરાબર જરા પુરતું ઘી ચોપડીને તેમાં એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ઓછી થાય તેટલી સાંધનાંની મેળવણીને એ થાળીમાં રેડીને ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી તપેલાંની અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને ઉછળે ત્યારે આન્નીની ઉપર સરખી ગોઠવીને એ થાળીને મુકીને ફક્ત અધાર મીનીટ એ સાંધનાને બાફવું. એ સાંધનું એકજ બફાય છે. એકેકની ઉપર મુકીને વધારે બાફવાની તજવીજ કરવી નહી. કારણ તેમ પુરતો બાફ લાગતો નથી અને તેથી સાંધનાં બફાતાં નથી. પણ જો એવીજ બીજી થાળી તૈયાર હોય તો તેમાં મેળવણી ભરીને બીજું સાંધનું બાફવા તુર્ત મુકી દેવું. પણ જો નહી હોય તો બાફેલાં સાંધનાંની થાળીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં મુકી સાંધનું તદન ઠંડું થાય ત્યારે તે ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ કીનારીને સંભાળથી આળગી કરીને પછી થાળીને પછવાડેથી ઠોકીને આખું સાંધનું આળગું થાયને એ સાંધનું સમાય તેટલી એક સાફ થાળીમાં ધોઇ લુછી કોરડું કરીને તેનો વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢેલું કેળનું પાદડું લેવું અને તેને થાળીની અંદર સફાઇથી કરચલી વગર સરખું પાંથરીને પછી તેની

ઉપર સફેદ સેાજુ પતળું કાગજ મુકવું અને તે પછી તેની ઉપર સાંધનાંની થાળીને ઉલટી મુકીને સાંધનું આખુંજ કાઢી લેવું. તે પછી થાળીને નુ... દનજ સાફ કરીને ઉપર મુજબ ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ અઘાર મીનીટ બાફવું. સાંધનાં તેા ઉપલીજ મેળવણીનાં મજાહનાં થાય છે અને એ મેળવણી બનાવવામાં મેહનત પડતી નથી. આન્ની યા ઝાંપેા નહી હેાય અને થેાડાં સાંધનાં કરવાં હેાય તેા ઉંડી મેાટી લેાઢીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઈંટ યા નળીયાંનાં એક સરખા ત્રણ કટકા ગેાઠવીને મુકવા અથવા સેાજા નેતરના નેારની ઉઘન કરીને વચમાં તે મુકવી. તે પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાબીની ચેાડ વચે લાકડાંની ચીપ મુકીને સરખી મેલીને પછી તેની ઉપર મરડાયલા નહી પણ સરખા કાથાની ઉભા ધાતની ઉંડી તપેલી યા વાટું ઢાંકીને ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાફવાં. લેાઢીમાં પાણી જલદી બળી જાય છે માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તે લેાઢીપર ઉમેર્યા કરવું.

હમેશ તાડીનાંજ સાંધનાં સારાં થાય છે પણ જ્યાં તાડી મળતી હેાય નહી ત્યાં જો સાંધનાં બનાવવાં હેાય તેા પદરખાંનાંમાંથી ઘણેા ઘાડેા દુધપાક હેાય તેવું હૅાપ્સનું તૈયાર ખમીર મળે છે તે ખમીર તદનજ તાજું પંદર તેાળા લેવું. થેાડા કલાકનું વાસી પણ એમાં ચાલશે નહી. પછી એક રતલ ઉપર મુજબના ચેાખાના આટામાં ખમીરને બરાબર મેળવવું અને બાકીનેા બીજો બચેા સામાન ઉપર મુજબ લઇ તાડીને ભાગનું બીજું દુધ યા પાણી હીસાબસરનું ભેળીને પછી ચઢવા માટે ઉપર મુજબજ ચુલા આગલ ઢાંકીને મુકવું. અને ત્રણથી ચાર કલાકે બરાબર ખમીર ચઢે ત્યારે ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં.

કેાઇને ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હેાય તેા ઉપર મુજબનાં ભેંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચેાળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારી આટાને અગાઉથી કથરેાટ યા ત્રાંબાના કલઇવાળા ખુનચામાં નાખી તેની વચમાં ખાડેા પાડીને તૈયાર રાખી ઉનારનને ઉતારતાં વાર તુર્તજ ખાડામાં થેાડું રેડી તવાથાથી મેળવીને રેાટલીના આટાનીકાની સારીકાની મસળીને માહે ખાંડ ભેળી બાકીનું ઉનારન

તથા તાડીને ગાળી માટે તે મેળવીને ઉપર મુજબ તપેલીમાં એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ચુલા આગલ મુકી ચઢેને ઉપર પ્રમાણેજ એનાં સાંધનાં બનાવવાં. એ સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે ભેંસનાં દુધને બદલે હદી પાશેર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું તેમજ બદામ તથા ઍસૅન્સ એમાં નાખવું નહી.

ખીરાંનાં સાંધનાં કરવાં હોય તો નાળીયેરમાં ભેંસનું દુધ એક પાશેર ભેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી તથા ત્રણ તોળા આટો બગબર મેળવીને તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીનાં બે પાશેર દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાશેર દુધ ભેળીને તેનું દુધ કાઢી બાકી રહેલું પાશેર દુધ ભેળી ચોળીને એમજ દુધ કાઢીને પછી ગાળવું. પછી આટાને કથરોટ માં ખુનચામાં અથવા ફ્લૅતદીશમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીરં ખુબ તરેહ બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે ભેળી તપેલીમાં ભરીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ભેંસનાં દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એકસરખાંજ લાગે છે અને ત્રણેમાં પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં બીગડવાનો સંભવ રહેતો નથી પણ તાડી સોજી હોય છે તો હમેશ મજાહનાં સોજાં અને બરાબર થાય છે. વાસી સાંધનાંને બીજે દીને લોઢી ઉપર ઘીમાં લાલ તળીને ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં. સાંધનાંની મેળવણીમાં મેદા ખાંડ તથા ઝીણી શાકરીયા ખાંડ નાખવા ઉપર લખેલું છે પણ એ બેઉ જાતની ખાંડ નહી હોય અને ખાંડ જાદી હોય તો તેને છુંદીને લેવી.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો

આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, સોઝો લાલ ગોળ શેર ૦॥ ને નવટાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં ચોળી બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી આએ ચોપડીમાં ઉપર સાંધનાં છાપેલાં છે તેમાં બનાવવાની પેહેલી રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણેજ પણ આએ ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમજ તપેલાંમાં ભરી ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમે તો નાળીયેરનાં દુધને બદલે આમથું ભેંસનું સોજું પોણો શેર દુધ લેવું. એ સાંધનાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગે છે અને ગામડેનાં લોક બનાવે છે અને તેઓ એને કાંસીયા કહે છે.

સાંધનાં મદ્રાસી. (આપર).

રંગુનનો હલવો ચોખા આવે છે તે સોજા ચોખા ટીપરી ૨, સોજાં મોટા પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૦॥, રાખ યા ઍસીડ એવું ભેળેલી તાડી નહી પણ ભેળ વગરની ચોખ્ખી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ બોયાંમાં નાખવા અને બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને જુદી કોરડા કરી ધોતાં કપડાંની ઉપર પાંથરીને વખાતા કરી તદન સુકા થાયને સોજી ખાંડણીમાં આટા જેવા ઘણા બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું અને માહે નીમક ભેળી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તાડીને કપડાંથી ગાળી માહે જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને કરછી ઉતરતી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કોડીની રકાબી ચપટ ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યામાં બાર કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેને ભરી જોવું અને બે પાશેરમાં ઓછું થયું હોય તો છુંછામાં સેજ પાણી નાખી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇ બધું મળીને બે પાશેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. તે પછી

કોચીનનાં માટીનાં સફાઇદાર સોજાં વાસણ આવે છે તેવાં છાલકાં પોહોળાં સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણને સોજું ઉજાળી ધોઇ કોરડું કરીને તેની અંદર જરા ઘી લગાડીને કોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરીને મેળવણી રેડીને પછી ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર એ વાસણને મુકીને તેની ઉપર એવું જ બીજું સપાટ તળીયાંનું સાફ વાસણ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાંધનાં જેને મદ્રાસી લોક આપર કહે છે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાય ત્યારે અંદરથી કાઢી લઇને એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોય તો નીમક ૦। તોળોજ નાખવું અને ૦। રતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી ચાર ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એનાં આપર ભુંજવી.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો ચાળીને તે ત્રણ ટીપરી લેવો અને તેમાંના અડધા આટાને કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘી તથા છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ દોઢ શેર ભરવી અને મોટાં પાકટ સોજાં ત્રણ નાળીયેરને ખમણી ગરમ પાણી માહે થોડું નાખી ખુબ ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત પાણી ભેળીને દુધ કાઢી તે ભરીને બે શેર જેટલું કરવું અને એમાંથી એક શેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબની એક બાટલી સોજી તાડી લઇ ગાળીને તેમાંથી અડધીને પણ મેળવણીમાં સારીકાની મસળીને મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાંખી ધીમે બળતે ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા કુકું જેવું થાયને ચાર તાજાં ઇડાંને ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું નાળીયેરનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી હાથની મુઠીવાળી તે અંદર ગોળને ગોળ ફેરવી ખુબ ઘુંટીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બળતા ચુલા આગળ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અન ખમીર ચઢેને સાંધનાં બનવવાની પત્રાંની રકાબીને ઘી લગાડી તેમાં પોણી કરછી મેળવણી રડીને એ સાંધનાંને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંનો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, ખંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૧।।, જાયફળ તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।। એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોવું. ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ સાફ બેાયાંમાં નાખી ઉપર ધોવું મલમલનું કપડું દાબીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બદામની એક બીજ જેટલું ઘી તેમાં નાંખી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને બધા ઘઉંમાં મેળવી ઉખડી હોય તો તેમાં બધા ઘઉં નાંખીને ખાડણ્યાથી છરવા. પણ એ નહી હોય તો પછી લોઢાની મોટી ખલમાં સમાય તેટલા ઘઉં નાખી બે ત્રણ વખત જુદા જુદા છુંદવા. પછી સુપડામાં નાખી ઉફણીને બધાં છલાં કાઢી નાખ્યા પછી હાથને પાણી લગાડી ઘઉંને ચોળીને પાછા એજ રીતે ઘઉંને છરી અથવા છુંદીને સુપડામાં નાખી ઝીણો રવો નીકળે તેને એક ખુનચ્યાંમાં જુદો ઢગલો કરીને મુકવો. એ રીતે પાંચ છ વખત છરી અથવા છુંદીને ઝીણો જાદો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવો જુદો કાઢીને તેના ખુનચ્યામાં જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભેળી નાખવો નહી. પછી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે ઘણું કકડેને પેહલે બદામના કટકા નાખી આંઘરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની કકરી થાયને ઉતારીને કાઢી લઇને પાછું ચુલે મુકી દરાખને લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજા મોટાં કલઇ ભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં પેલું કઢાઇમાં વધેલું ઘી નાખી પાશેરાથી ભરેલું દસ શેર એટલે દસ બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉઘાડીને પેલા ખુનચ્યામાં મુકેલા રવામાં જે સઉથી જાદો હોય તેને પહેલે તપેલાંમાં નાખી બળતું ધીમું કરી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કરછીથી ઘુંટયાજ કરવું અને અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખવો. એ રીતે થોડા વખતને અંતરે રવા નાખતાં રહેવું અને બધો પુરો થાય પણ પાણી સુકાવા આવે તો ગરમ પાણી ઉમેરીયા કરીને

ઘુંટયાજ કરવું અને બધું ચરીને ઘણુંજ નરમ થઇ પાણી સુકાઇને કઠણ થયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ઉતારવું. ગમે તો એક મોટાં તદન સોજાં નાળીયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખવું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળીયેરવાળું દુધ ભેળીને ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, રંગુનનો ઉલવો ચોખા તોળા ૮, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી દરેક તોળા ૨॥, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥ એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી તેની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલહવાળી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેતે થોડા ચોખાને ચમચામાં કાઢીને દાબી જોવા અને નરમ જેવા થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ચુલે રાખી એ મુજબ થાયને ઉતારીને ચાળણી યા બોયામાં ઓસાવી કાઢવા. તે પછી તપેલીને ધોઇને તેમાં દુધને કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દઇને અંદર ઘી તથા ચાવલ નાખી તે આખા રહે નહી પણ ભાંગી જાય માટે કરછીથી ચાલુ ઘુંટયા કરવું અને ચાવલને ભાંજયા કરવું. પછી માહેનું દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ નાખીને ચાલુ એમજ ઘુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાંગીને દુધમાં બરાબર મળી જઇ ઘાડા દુધપાક જેવો એ હરીસો થાયને ગોલાબ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળીને પછી એક બે મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાય છે પણ ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા નાખ્યાથી વધારે સારો લાગે છે.

હલવો અનેનાસનો.

આજ વીવીધ વાંનીમાં માર્મલેડ અનેનાસની છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાબે અનેનાસ તથા ખાંડ લઇ તેમજ ખમણીને તૈયાર કરવું. પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોય તો તેમાં સોજું ઘી નવટાંક તથા અડધો પાશેર પાણી રેડી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને પંદર વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી અત્રારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું. તે પછી ઇંગારે રાખી એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને તે બળેને ઉતારતી વેળા છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। ભેળીને ઉતારી આગમચથી એક સાફ ખુનચાને માખણ યા સોજું ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ હલવાની મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તેવડે પોણી ઇચ જાડો હલવો થાપવો અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. તેથી પછી તે ઘણો ચીવટ થઇ જશે. એમાં સાધારણ મોરીરવસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમીચંદનો.

સોજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, ઘરનું કાઢેલું ભેળ વગરનું તાજું પાણી વગરનું કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, સોજું નવું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

ઘઉંનાં દુધને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને ધોઇ કોટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને ભેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી એક મોટાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં કપડાંને દોરીથી ઝોળીનીકાંની ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળવો. પછી આજ વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઇ

હેાય તેા તેમાં અને તે નહી હેાય તેા પછી કલઇ ભરેલા મેાટા પેાહેાળા પાટીયાને ચુલે મુકીને તેમાં પેાણેા શેર જેટલેા શીરેા રેડી તે કકડેને પેલું ભીનવેલું દુધ જે હેઠે ઠરી ગયું હશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાશેર જેટલું તપેલાંમાં રેડવું અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી એ રીતે થેાડા વખતને અંતરે શીરેા અને તે પછી દુધ અકેક પાશેર જેટલું રેડયા કરી ઘુંટવાનું ચાલુજ રાખવું. પછી ઘીને પીગળાવી છેલ્લે તે રેડીને ઘુંટવું અને જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલેા બધેા શીરેા નામી દઇને સેજ કઠણ થાયને લીંબુના રસમાં નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળી ગાળીને હલવામાં તે રેડવું. તે પછી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસ્યા કરવેા અને ચરેલેા લાગે પછી જરાવારે ઉતારવેા. પણ જો હલવેા ચીવટ કરવેા હેાય તેા તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારવેા અને બધું ઘી નીતારીને કાઢી લઇ લીસાં પાટીયાંની ઉપર હલવેા કાઢીને તેમાં અૅસન્સ તથા એળચી જાયફળ બરાબર મેળવીને અડધી ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલેા જાડેા હલવેા સફાઇથી સરખેા થાપીને રહેવા દેવેા અને બીજે દીને ઠરે પછી ત્રણથી ચાર ઇંચના ચેારસ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. ગેાલાબનું અૅસન્સ નહી હેાય તેા પછી ઘણા સેાજા એક બાટલી ગેાલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. એ હલવેા અડધા શેર દુધનેા પણ બની શકે છે, પણ એટલાને ચરવા માટે પણ મેાટા ધાંનના જેટલેાજ વખત જોઇએ તેથી એમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ એક શેર ખાંડ માટે લગભગ એક શેર જેટલુંજ પાણી રેડીને પછી ઉપલીજ રીતે એ શીરેા બનાવવેા. કારણ થેાડું પાણી નાખ્યાથી હલવા જેવું નહી પણ રાંધેલાં ઘઉંનું દુધ જેવું થઇ જાય છે. એ હલવેા ઘણેા લાલ થાય છે.

હલવેા ઈડાંની સફેદીનેા.

તદન તાજાં ૨૫ ઇડાંની સફેદી, સેાજી ખાંડ શેર ૧॥, સેાજું ઘી શેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ०॥, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારેાલી દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મળી તેાળેા ૧, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૬,

ઈડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળે છે તે પચીસ ઈડાંની લેવી અને તેને કફ ચઢાવવો નહી પણ ખુબ દાહવીને બરાબર મેળવવી. બધા મેવાને છોલી ધોઇ કોરડો કરીને મોઠી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને ધુંમાડો નીકળેને ત્રણેને જુદો જુદો તળીને છુંદવો ઘઉંના દુધને તળીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ઘીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરો કરવો. પછી બધું ઠંડું પડેને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સફેદી નાખી તેમાં બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ગોલાબ, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ઘી લગાડીને તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાંથી સરખો પોણી ઈંચ જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઈડાંની સફેદીનું વજન આસરે એક શેર જેટલું થાય છે.

હલવો ઈંડાંનો.

તદન તાજાં ઈંડાં ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।।, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને જાદી છુંદવી. ઈડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે મુકી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારીને ખુનચામાં નાખવું અને હાથ ડાજે નહી તેમ દાબી દાબીને તેમાં છુટ છુટા રહેલા દાણા હોય તે બધું એકઠું કરીને ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળાયાથી પોણી ઈંચ જાડું થાપી જરા ઠરેને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. ઈડાં તદન્ જ તાજાં હશે નહી તો હલવો વીસરો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજાં તાજાં મોટાં છોલેલાં અંજીર રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।।.

અંજીરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ખુબ ભચડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ઈંગારે મુકી માહે જોશ આવેતે ઉંધાડી ચમચ ફેરવીને પાછું ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડી એમજ ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીવાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢયા કરી સેજ ઘી થાયને ઘી નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ મેળવી તે બળી રહેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું અને તદન કલઈ ભરેલા ખુનચાની વચમાં ઘી લગાડીને તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઈંચ જાદો થાપવો અને બીજે દીને ડરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. અમે તો હલવો ઉતાર્યા પછી ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ ત્રીસ ટીપાં ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

મજાહના સારી જાતના સોજા કમોદીયા કંદનો છેડા તરફનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી વચમાંનો કંદ રહે તે તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, ધણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. પછી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બધો મેવો જુદો જુદો તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જાડું છુંદવું. કંદને ધોઈ સોજો કરી જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બાફી છાલ છોલવી અને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી તળતાં બાકી રહેલાં ઘીની તપેલીમાં બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી કોલસાન ઈંગારે ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને બીજો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી ઘી છુટું પડયું હોય તે બધું કાઢી લઇને સાફ કોરડા ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ

હોય તો એક શેર કંદમાં પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી. બીજી રીતે એ હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બધાં ઘીમાં પહેલે મેવાને તળી કાઢયા પછી બાફેલા કંદની કાતરીઓ અથવા કટકા કાપી એજ ઘીમાં ચુલે મુકી ફીકા બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી ચમચથી ભાંગીયા કરીને બધો છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શેર કંદમાં એક શેર સોજી મેદા ખાંડ ભેળી થોડીવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો થાપવા જેવો થશે નહી, પણ પોચોજ રહેશે.

હલવો રતાળુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો હલવો બે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાળુ કંદ લઇ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઇ પણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ વાઇનગ્લાસ ૧.

કેરીના છોલેલા કટકાને કોડીની બરણીમાં પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ધોઇને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી માહે સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટવુ. ત્યાર બાદ એક સોજી તપેલીમાં પાંચ શેર પાણી સાથે ખાંડને ચુલે મુકવી અને બે ત્રણ જોશ આવે ત્યારે અડધા પાશેર દુધ સાથે એટલુંજ પાણી ભેળીને તપેલીમાં રેડવું. તે પછી બીજા બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવો અને તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીનીકાની ઢીળું જેવું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં ઘુંટેલી કેરી તથા ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે

ઘુંટયા કરવું અને જામેના જેવું ઘટ થાય ત્યારે બાકીનો બચેલો સામાન ભેળીને ઉતારી તદનજ કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને ઘી લગાડી તેની વચમાં રેડી બીજે દીને ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, પણ કઠણ કરીને ડાપવું નહી. ગમે તો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનો ઉપર મુજબજ હલવો બનાવવો. પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાંનો.

સોજાં મોટાં તળવાનાં વસઇનાં કેળાંની છાલ છોલીને રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ાા, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, ઘુંદલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને એ બેઉને તેમાં જુદું જુદું બદામી રંગનું તળીને આધરાંની ચમચથી કાઢવું. ત્યાર બાદ કેળાંને ઉભાં ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી એકેક કેળાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ધોને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાંખીને તેમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી કરછીથી ખુબ ઘુંટીને માવા જેવાં કરીને પાછાં ઘીમાં નાંખી માંહે ખાંડ ભેળી ધંગારે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારીને અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઇને કેળાંને એક સાફ ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળાયાંથી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી જરા ઠંડો થાયને છરીથી કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કેમકે હલવો ઠંડો થયા પછી ઘણોજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોય તો આખાંજ કેળાંને છાલ સાથે ઠંડાં પાણીમાં નાખી ચુલે મુકી બે જોશ આપીને ઉતારી તુરતજ છાલ છોલીને ઉપર લખેલાં વજને સવા રતલ લઇ ચીરીને અંદરની નેસ કાઢી નાખી ખુબ ઘુંટીને ઉપલા હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો જરા ટાઇટ શીરો કરી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં

ધુંટેલાં કેળાં મેળવી ધંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને બદામી રંગના થાયને ઉપર મુજબનું ઘી નાખી ઉપલી રીતેજ જરા પોચો હલવો તૈયાર કરીને થાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ અમથીજ ખાંડ નાખવી, તેમજ ગમે તો બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસને પણ તળીયા વગર કાચીજ નાખવી. ઉપર લખેલો પહેલો હલવો લાલ થાય છે અને આએ હલવો પીળો થાય છે.

હલવો કેળાંનો ૨ જો.

મજાહનાં જાદાં મોટાં પાકેલાં પણ તદન નરમ થયલાં નહી હોય તેવાં સોજાં વસઇનાં કેળાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી એકેક કેળાંના ઉભા ચાર ચાર ચીરીયા કાપી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખીને પછી એ કટકાને તોળીને બે રતલ લેવા અને તેને પહેલે ચમચાથી ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ સાફ સુકા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું વાટીને માંહે સેજબી ખાખી કગરસ રાખવી નહી. પછી સોજી દોઢ રતલ શાકરીયા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી કલઈ ભરેલા સાફ પાટીયામાં નાખી તેમાં પેલાં પીસેલાં કેળાંને સારીકાની ભેળા એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી લાગે નહી માટે કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને સેજ રતાસ પકડવા માડી ચમચ ફેરવતાં તપેલીથી અળગું થઇને ફરીયા કરે ત્યારે તેમાં બારીક છુંદેલી એળચી તોલો ૧ તથા જાયફળ તોલો ગા ને બરાબર મેળવી ઘણું ચીવટ કરવું નહી પણ મેળવણીની ગોળી થાય તેટલુંજ ચીવટ થાયને કલઇ ભરેલી થાળીની વચમાં બધું કાઢી પોણી ઇંચ જાદો સફાઇદાર હલવો થાપવો અને ઠંડો થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને હાથવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે. આસરે આઠ મોટાં કેળાંમાંથી ઉપલાં વજનના છોલેલા કટકા નીકળે છે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીનો.

પુરાં કોહોળાને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કટકા કાપી પાકટ કોહોળાંના કટકા શેર ૪ અને કુમળું હોય તો તેના કટકા શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર રા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ગા, છુંદેલી એળચી તોળો ગા તથા જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૪, તાજું ઇંડું ૧.

કોહોળાને સોજી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવું. પછી ઇડાંને સોજું ઘોઇ સાફ તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઇડાંને ભચડીને બરાબર મેળવી ઉઢી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મેલી ચાર કકરા પાડી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી તદન કલાઇ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીનીકાની ઢીળું દોરીવડે બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહી માટે વારનવાર કલછવાળી ચમચથી ઘુંટ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી બધું ઘી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન ભેળી તદન કલાઇ ભરેલા ખુમચાને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી દોઢ ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ઉઢી તોળાને છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઇ નુછી કોરડી કરીને હલવો થાપીયા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી કાંસીયો ફેરવવો. ઘણાં પાકટ દોધીનો હલવો પણ કોહોળાંનીજકાની બનાવવો. એ હલવો મજાહનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને સોપારી જેટલા કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફી બોયાંમાં નાખવું અને ઠંડુ થાયને સોજાં મજબુત ખાડીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધીને બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કોહોળાંને તોળા તે શેર દસ થાય તો તેમાં સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ પંદર શેર નાખી હાથવડે ભચડી ભાંજીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સુકાં ઘઉંના બે તોળા દુધને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તપેલાંમાંની ખાંડ પીગળે ત્યારે એ દુધ રેડી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને કલાઇ ભરેલા

ખુનઆને સોજું મીઠાઇનું ઘી જરા લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપવો અને આગમચથી સોજી બદામની નવટાંક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી એ તથા છુંદલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા ને હલવાની ઉપર ભભરાવી સ્લાઇસ દાબવા માટે ઉપર પાછો હલકે હાથે આળગો કાંસીયો ફેરવવો. પછી ઉપર કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું અને હલવો બરાબર ઠરીને ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાય ત્યારે ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કટકા ચુંથાય નહી તેમ ધારવાળા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી ફેરવીને બીજાં વાસણમાં ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહે છે તે એમ ફેરવીને મુકયાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાય છે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નેવાં પાકટ ભુરાં કોહોળાંને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કાપી તદનજ નરમ બાફી બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી ગયા પછી છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલુ કોહોળું શેર ૫, સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૪, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧, સોજા ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ાા, એળચી તોળા ૩, જાયફળ તોળો ૧, પણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડીનાં બોલપાં નાખી માહે ગોલાબ મેળવીને દુધપાક જેવું ઘટ કરવું. પછી તદનજ કલઇ ભરેલા મોટા પાઠીયામાં નીચવેલું કોહોળું નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી બધાં ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે ઘી નાખીને રીકું લાલ તળવું. પણ ઉપર મુજબ એ કોહોળું થાય તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ગોળી પડતો શીરો તૈયાર કરી ઘઉંનું

દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર દોહવીને તળેલા માવામાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર જરાવાર ઘુંટીને પછી શીરો ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને ચીવટ થવા આવેને માહે અડધો પાશેર ગોલાબ મેળવી જરાવારે એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાંને સોજું મીઠાઇનું ઘી જરા લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળાયાંથી પોણીથી એક ઇંચ જાદો થાપી બરાબર ઠરેને ડાયમંદ આકારના કાપ મુકીને તત્રાથાથી કટકા ઉપાડવા એ હલવો મજાહનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ જો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંનાં ચારીયાં કાપી છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને નાના કટકા કાપી તે તથા સોજી મોરીશયસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ০।।। તથા જાયફળ તોળો ০।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ০।।, લગાડવા માટે સોજું ઘી ખપ મુજબ.

કોહોળાંના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાફી ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને ઓયાંમાંથી છાંડી કાઢી થોડું થોડું ખાદીના મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ઉપર પહેલો કોહોળાંનો હલવો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કટકા કાપવા. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંના ગરનો.

તદન પાકટ ભુરાં કોહોળાંનો ગર લઇ માહેથી બીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાફીને કાઢી લઇને કરછીથી ઘુંટી બધા કટકાને બરાબર ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદનજ બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું તે શેર ০।, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ০।।, સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, નવી

બદામની બીજ તથા ભાંગેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડું કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં દુધ નાખી માહે બાફેલા કોહોળાંના ગરને બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ધુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને બદામ પસ્તાં તળાયા પછી વધેલું ઘી અંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનું તળી ઉતારીને તુર્ત જ માહેથી કાઢી લઇ બીજી એવીજ તપેલીમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખીને ઘુંટયા કરવું અને અંદર ઘીના પરપોટા ફુટવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી દોઢેક ઇંચ જાડો હલવો થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજો ખજુર શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં ફીકી લાલ કકરી તળી ઉતારીને ઝાંઘરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પીતળની ખલમાં છુંદવી. પછી ખજુરને બરાબર સોજો કરી ઠળીયા કાઢી નાખી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કોડાનાં ફૂલેતદીશમાં કાઢી લઇ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો ત્યાર બાદ ખાંડનો જરા આસવાળો શીરો કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ખજુરને બરાબર મેળવ્યા પછી ઘી નાખી બદામ ભેળી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેલી ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગાજરપાક છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો તેટલોજ સામાન લેવો પણ એમાં મ્હડાં લેવાં નહી અને તેમાંજ લખેલી રીતે બનાવી કઠણુ જેવું થાયને તદન કલઇ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં ફ્લૅતદીશમાં જરા માખણુ લગાડી તેમાં આગ્મે મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જો.

આગ્મે ચોપડીમાં ગાજરપાક છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કટકા શેર ૧, સૌઉ શાકરીયા ખાંડ શેર ૧ા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ા, ઢુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કટકાને તદન નરમ બારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને કરછીથી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવું કરવું. પછી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઘી તથા ગાજરને સારીકાની મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ મેળવી તે બળીને પાછો કઠણુ ગોળો થઇને તપેલીને વળગે નહી ત્યારે ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને ઉપર ગાજરના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને ઠરેને કટકા કાપી કાઢવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો.

સોજા ખાંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ા, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦ા, સોજો બાવળનો ગુંદર નવટાંક, ઢુંદેલા એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, બારીક ઢુંદેલાં લવંગ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (દેઝર્ટસ્પુન) ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણુને છોલી પહેલાં એના કટકા

કાપીને પછી બધું ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી આજ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ઘઉંને ભીનવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને બધું પાણી નીપારી કાઢયા પછી અંદર થોડું પાણી રહેવા દઇ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતળું કરવું, પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી ગુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદન કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં ગળા ડંડો પડેને ગુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો અને એ ગુંદર, ઘઉનું દુધ તથા ઘીને શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાય અને ઘી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંના દુધનો ઘી વગરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તોળા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥.

બદામને છોલી ચીરીને ઉભાં બે ફાડયાં કરવાં. કેસરને જરા સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર મેળવીને માહે ખાંડ તથા કેસર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ ને ચીવટ થાયને ગોલાબ ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને સેજ ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડયાં વળગાવી બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. કેસર પસંદ હોય નહી તો તે નાખવી નહી.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજી ઝીણી નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજી મોરીશયસ ખાંડ; સોજું મીઠાબનું ઘી તથા સોજો નરમ પતની ગોળ હરેક શેર

૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીના દાણા તોળા ૧ાા, જાયફળ ૧ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, તાજુ ઇડું ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના ત્રણ અને પસ્તાંના બબ્બે આડા કટકા કાપી ધોઈ લુછીને કોરડુ કરવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત સોજી ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને બધું પાણી બળી દાળ સીજીને તદન ગળી જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી બરાબર એકરસ કરવી. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર કલઇવાળું ઝીણાં આંધરાંનું બેાચું મુકી તેમાં થેાડી થેાડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જઇ એ રીતે બધી દાળને કરછીથી છાંડી લઇને પછી પાછી ચુલે તપેલીને ઉંઘાડી મુકવી અને બધું પાણી સુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ તેમ કરતાં દાળ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવવી. ત્યાર બાદ ગોળને કાપી ભુકેા કરી ખાંડ સાથે એક તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ધોઇ કોટળાં સુધાંજ એમાં ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બધું પીગળીને માહે ત્રણ ચાર કરા પડેને ઉતારીને એક કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ધેાતાં ઘટ કપડાંને ઝોળીનીકાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછેા ચુલે મુકવેા અને મજાહનેા ઘણેા ઘાડેા ટાઇટ શીરેા થાયને માહે ઘી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધેા શીરેા બરાબર મેળવી એકરસ કરીને પછી ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી એક સેાજા ચુનચાની વચમાં બધું ચાહી કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પાણાથી એક ઇંચ જાડેા હલવેા થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચેારસ આકારના ગમે તેટલા નાના મેાટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ કઠણ થવા માટે કટકાને ફેરવીને મુકવા. એ હલવેા મજાહનેા લાગે છે, પણ દાળનેા હેાવાથી બેજ દીવસ ખાવેા.

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહી તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ હોય નહી તેવાં મધ્યમસરનાં મીઠાં દોધીને ધોઇ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાઢી જુદો કરીને હેઠેનાં દોધીની ઉભી ચાર ચીર કાપી તેમાંથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચીર તથા ડીચકાંને ઉભું છાલ સુધાંજ ખમણી સોજાં ઠંડાં પાણીથી ધોઈ ગમે તો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખીને પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાફીને ઝીણાં આંધરાંનાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાય પછી અંદર પાણી બાકી રહેલું હોય તે નીચવીને બધું કાઢી નાખ્યા બાદ દોધીને તોળીને તે બે શેર લઇ સોજી ઉઢી શેર ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને એ બધું સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજો મોલો માવો દોઢ શેર તથા સોજું મીઠાઇનું નવટાંક ઘી મેળવી ધુંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો પોચો રાખવો હોય તો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારી ખોપરા કીધેલા એળચીના પોણો તોળો દાણા ભેળવા. પણ થાપેલા કટકાનો હલવો કરવો હોય તો કઠણ કરીને ઉતારી એળચી ભેળાને તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જાદો હલવો થાપી ઉપર સોજી ચારોળી નવટાંક ભભરાવી બીજે દીને ઠરેને ત્રણ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા./ગમે તો દોધીને ઉપર મુજબ બાફીને નીચવ્યા પછી ઉપલે હીસાબે લેવું અને ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર લખ્યા જેટલીજ ખાંડને દોધીમાં ભેળી સોજી તપેલીમાં નાખી ધુંગારે ઘુંટયા કરી ખાંડ પીગળેને ઉપર જેટલોજ માવો મેળવી જરાવારે ઘી નાખીને ઉપર મુજબ પોચો હલવો બનાવવો. માવાને બદલે/દુધમાં હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બાફીને નીચવેલાં બે શેર દોધીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજાં તદન ચોખ્ખાં ત્રણ શેર દુધ સાથે ભેળાને ધુંગારે ઉઘાડું મેલી અવાર નવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને લગભગ અડધું દુધ બળેને ઉઢી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર મુજબ અમથો પોચો

અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં ચારોળીને અંદર ભેળવી. ગમે તો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોઇ પણ હલવામાં ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળવો.

હલવો દોધીનો ૨ જો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલી ચારોળીને આખી રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. એળચી જાયફળ દરેક ૦ા તોળાને છુંદવું પછી પાકટ નહી તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીનું ડીચકું કાપીને કાઢી નાખી બાકી રહેલાં દોધીની બધી ત્રણ ઇંચ જેટલી જાદી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા બીયાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી દોધીની ચીરના ત્રણ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે પે શેર લઇ તેને બધી બોરદુપર ખાવાના કાંટાવડે ઉંડા ચોબા દઇ ધોઇને ભાગે નહી તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર સોજું મીઠાઇનું ઘી કકડાવી તેમાં દોધીના કટકાને પાંથરીને મુકી ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને તવાથાવડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ઉતારીને અંદરથી અડધું ઘી કાઢી લેવું અને પછી સોજું દોઢ શેર પાણી રેડી સોજી ખાંડ દોઢ શેર ભેળા ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને અંદર સેંજ શીરો રહેને ઉતારવું અને દોધીનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સારીકાની ઘુંટીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી ગોલાબ સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવી ઘી લગાડેલા બુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે એક ઇંચ જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ

કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગમે તો સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને ગોલાબમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે પણ સવાશેર ખાંડ નાંખીને પોચો હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યું છે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી. પણ જરા શીરા સાથનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો દોધીનો ૩ જો.

ભેળ વગરનું સોજુ તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, છોલેલા દોધીના કટકા શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજુ મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, સુકું ઘઉંનું દુધ નવટાંક, નવી બદામની બીજ તોળા ૩, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

તદન કલઈ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડવું. બદામને છોલી જરા જાદી છુંદીને છુટી કરવી, એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બનતાં સુધી એક પાશેર ઘણા સોજા ગોલાબમાં અને તે નહી હોય તો પછી એટલાંજ ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર પીગળાવવું. કુમળું નહી તેમજ તદનજ પાકટ પણ હોય નહી તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીની બધી છાલ બરાબર છોલી બીવાં તથા ગર બધું બરાબર કાઢી નાખીને બાકી રહેલાં દોધીના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે બે શેર લેવા અને તેને એક તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકી બરાબર નરમ થાયને બોયાંમાં ઓસાવી નાખવું અને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને કરછીથી બરાબર ભાંજી નરમ કરી માહે છુટેલું પાણી કાઢી નાખીને પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ ભચડેલું દોધી નાખી તેમાં ખાંડ, ભેંસનું દુધ તથા ભીનવેલુ ઘઉંનું દુધ ગોલાબ અથવા પાણી હોય તેની સાથેજ નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીની આંચે ઉંધાડુંજ મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ જેવું થાય ત્યારે હેઠે લાગવા દેવું નહી. કઠણ જેવું થાયને નાના ચાર ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી ગોલાબ ભેળવો અને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવીને

પછી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખેલી થાળીની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ સરખો થાપવો અને ઠંડો થઇને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. એ હલવો બે દીવસ ખવાશે, તે પછી બીગડી જશે. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજો મોળો માવો શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું માખણ તોળા ૨।।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇને બારીક પીસવી અથવા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવો બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળીને ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું. અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવું. અને આગમચથી એક સોજા ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં એ મેળવણી નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લઇ હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા મુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ર જો.

સોજો ગોળ શેર ૧, સોજું ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૦।, સોજું ઘી શેર ૦।।, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨।।, એળચીના દાણા તોળો ૧, મોટું જાયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવાં. જાયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને

તે ઉપલે વજને લેવો. દરાખને ધોઇને સુકી કરવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીત આગ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ કલાઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળવું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી વગર થોભ્યે જલદી જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ધી કકડેને માહે દરાખ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. તે પછી ગોળનો ભુકો કરી બીજી તપેલીમાં નાખી જરા પાણી રેડીને ચુલે મુકવું અને બધો ગોળ પીગળી જાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ધીવાળી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર મેળવીને ઘુંટયા કરવું અને જરાવાર થાયને આટાને ભભરાવીને બધો અંદર નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે બરાબર ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળા પાછું કઠણ થવા આવે ત્યારે સુંઠ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું, પણ હેઠે તપેલીમાં લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને કદાચ લાગે તો તેને ખોખરીને હલવામાં ભેળવું નહી, પણ વળી ઘણુંજ કઠણ થયાથી લવરૂં થઇ જાય છે. અને તે પછી તે થપાતું નથી, તેટલા માટે થપાય તેવું મજાહનું કઠણ ગોળા જેવું થઇને ધી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. પણ હલવો કરવાની આગમચથી એક કલાઈ ભરેલા ખુનચાની વચમાં જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવો અને હલવાને ચુલેથી ઉતારી તેની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ બધેથી એક સરખો પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપવો અને ઠરી ઠંડો થઇને કઠણ થાયને ત્રણ ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે.

હલવો નાસપતીનો.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચન લેવાં નહી અને તેને બદલે આગ્મે ચોપડીમાં જેલી નાસપતીની છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબનાં નાસપતી લેવાં અને તેમાં લખેલી રીતે છોલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શેર લઇ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન નરમ બાફીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એનેા હલવો બનાવવેા.

હલવેા પટેટાનેા.

સારી જાતના સેાજા પટેટા શેર ૨, સેાજું મીઠાઇનું ઘી તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મેાળેા માવેા તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦।। તથા જાયફળ તેાળેા ૦।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છેાલી ધેાઇ લુછી કેારડું કરીને જાડું છુંદવું. પટેટાને છેાલી તદન નરમ બાફી પેાટેટેા મૅશર હેાય તેા તેમાંથી દાબી કાઢવા અને તે નહી હેાય તેા પછી કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી સેાજી તપેલીમાં કરછીવડે છાંડી કાઢવા. પછી કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માવેા, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળી ધંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળી એ હલવેા એમજ ખાવેા, થાપવેા નહી.

હલવેા પાકી કેરીનેા.

હાફુસની પાકી પણ કઠણ કેરીને સેાજી તપેલીમાં ઉકળતાં પાણીમાં ચુલે મુકી કકરેા પડેને ઉતારીને માહેથી કેરીને કાઢી લઇ છેાલી કાપીને બધેા ગર કાઢી લઈ તેને ઘુંટવેા અથવા કેરીને બાફ્યા અગાઉ છેાલી બધા ગરના કટકા કાપી લઇ ગર જેટલેા હેાય તેમાંના અડધાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તે કટકા ડુબે તેટલું ઠડું પાણી રેડીને પછી બાકી રહેલા અડધા કટકા ભેળીને ધંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ઉપર મુજબ ઘુંટવું અને ઉપલી બેમાંની જે એક રીતથી ઘુંટેલી કેરી હેાય તેને તેાળીને બે શેર લઇ તેમાં એટલાજ વજનની સેાજી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાછું ધંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને મીઠાઇનું સેાજું ઘી અડધેા શેર નાખી

ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણુ થાયને છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો ભેળા સોજી કલઇ ભરેલી મોટી થાળાને જરા ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી નાખ્વી અને ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે સરખો અડધો ઇંચ જાદો હલવો થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાફુસની આઠ કેરીમાંથી બે શેરને આસરે નકી ગર નીકળે છે.

હલવો પેરનો

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, ઘણાં સારી જાતનાં મન્નાહનાં પાકેલાં પણુ ઉતરેલાં નહી હોય તેવાં પેરની છાલ પતળી છોલીને પછી કાપેલા કટકા શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી પાશેર ૧॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, છુંદેલી એળચી તોળો ०॥ તથા જાયફળ તોળો ०।.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પેરના કટકાને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પેર તદનજ નરમ થાયને એક કલઇવાળી સાફ તપેલીની ઉપર કલઇ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં બાયાં અથવા ચાળણી મુકીને પેરમાં પાણી હોય તેની સાથેજ બધું છાંડી લઇ ઠરીયા રહે તે કાઢી નાખ્વા. તે પછી માહે ખાંડ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઘી ભેળી સેજ કઠણુ થાયને ગોલાબ મેળવી તે સુકાઇને પાછું એવુંજ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળા કલઇ ભરેલી મોટી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં હલવો કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો હલવો ઉતાર્યા પછી માહે એ મેળવવું. હલવો ઘણો કઠણુ કરીને ચુલેથી ઉતારવો નહી, કારણ પછી ઘણો સખત થઇ જાય છે.

હલવો પાંઉનો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ०।, સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજો તાજો મોલો માવો તથા સોજાં સફેદ

પાંઉના તાજા ગરની કાતરીઓ દરેક શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, એળચી ૧૦, જાયફળ અડધું.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. એક પાશેર વજનની પાંઉના ગરની ત્રણ કાતરીઓ લેવી અને તેને મોટી ઉંડી રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી તેની ઉપર બધું દુધ રેડી તે બધું અંદર પચેને સોજી લાઢીને ચુલે મુકી તેમાં બધું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળતું કાઢી નાખી ધીંગારે રાખીને તેમાં પાંઉની બધી કાતરીઓ મુકવી અને પાંઉનાં બેઉ પડ કકરાં નહી પણ નરમ રહીને મજાહનાં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાંઉ તળતાં બાકી વધેલું ઘી હોય તે તથા ઘુંટેલું પાંઉ ભેળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો કઠણ અને ચીવટ જેવો થાયને માહે માવો બરાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ હલવો મજાહનો લાગે છે.

હલવો બદામી.

ઘરનું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખ્યા પછી બધું પાણી નીકળી જાય તે પછી સુકવ્યા વગરનું કપડાંનાં પોતળાંમાં કઠણ થયલું ઘઉંનું દુધ તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૮, સોજી નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, સોજી નવી ચારોળી શેર ૦।, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૦॥, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તે ચમચી ૧॥.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ ત્રણે મેવાને છોલી બદામના

આડા ત્રણ અને પરતાંના બબ્બે કટકા કાપવા પણ ચારોળીને આખીજ રાખી એ સઘળાંને ધોઇ લુછી કોરડું કરવું. ઘઉંનાં દુધને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં નાખીને બધા ગોલાબમાં પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત મુજબ પણ ખાંડનો પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવો અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો બનાવવા માટે વાસણ લખેલું છે તેવાં વાસણમાં ચોથો ભાગ શીરો નામીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરવો અને ગોલાબમાં ભીનવી રાખેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાશેર જેટલું શીરામાં રેડીને ઘુંટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો એટલોજ શીરો અને તે પછી દુધ એટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નામ્યા કરવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને હેઠે કે બોરદુપર સેજબી લાલ થવા દેવું નહી પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ઘી તવાઇને પતળું થવા માટે ઘી ભરેલાં વાસણને ચુલાની પાશેજ મુકી રાખવું અને ઉપર લખ્યા મુજબ બધું દુધ તથા શીરો નામ્યા પછી છેલ્લે બે પાશેર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તવાયલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે હલવાનાં વાસણમાં રેડી થોડી મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નામી થોડું થોડું કરી બધું ઘી એમજ નાખતાં જઇને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું. પણ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે આગમચથી કેસરને વાટીને તેમાં નાના બે ચમચા ભરા ગરમ પાણી મેળવીને પાછી ખલમાં વાટીને તૈયાર કરી રાખવી. પછી જ્યારે હલવો ચુલાપર તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળી મેવો તથા એળચી જાયફળ મેળવી આગ્મે ચોપડીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો ચરયો છે કે નહી તે તપાસવા લખેલું છે તે પ્રમાણે જોઇને તપાસવું અને ચરીને બરાબર તૈયાર થાય પછી જો હલવો ઘણો ચીવટ જોઇતો હોય તો તે પછી પણ થોડો વધુવાર ઘુંટયા પછી માહે ઘી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને પછી છેલ્લે ઍસન્સ બરાબર મેળવીને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં હલવો કાઢીને મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાવડે બેથી ત્રણ ઇંચ જેટલો જાદો હલવો થાપી ઠંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપવા. એ હલવાને બીજા દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમે તો કેસર નાખ્યા વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી ખાંડ નાખીને બનાવવો. જો ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભેળ હશે તો પછી હલવો તદનજ બીગડી ખાંડનાંજ ચોસલાં હોય તેવો થઇ જશે, તેટલા માટે હલવામાં તો હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી. અડધો શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો પણ બની શકે છે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો (અમદાવાદનો).

સેજ પણ ભેળ વગરનું તદનજ સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ પાંચ શેર લેવું અને સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆંની ભાર તોળા તેમાંથી અડધી લઇને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટવી અને કોડીનાં કપમાં નાખી દુધમાંથી અડધા પાશેર જેટલું લઇ તેને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજા મોટા કલઇ ભરેલા પાલીયામાં બધું દુધ રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી તળીયાંમાં સેજ પણ દુધ, લાગીને બળવા દેવું નહી. અને દુધ જરા ઘાડું જેવું થાયને કેસર ભેળેલું દુધ માહે મેળવી સોજી પહેલાં નંબરની ઝીણી મોરીશચસ ખાંડ બે શેર નાખી બધું બરાબર ભેળીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની બોરદુપરથી ખાંડનો શીરો થઇને નીકળે છે તે શીરો સુકાય અને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઇ જશે. મરજી પડે તો તપેલી ઉતાર્યા પછી હલવામાં બોખરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો ભેળવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ જેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના બરફી બનાવવાના લંબચોરસ યા સમચોરસ થાળા આવે છે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહી હોય તો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાય તેટલી

કલાઇવાળી ઘણી નાની કથરેટમાં સોજ્જુ મીઠાઈનું ઘી બરાબર ચોપડી તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઠરીને હલવો કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને પેહલે બોરદુપરથી એક કટકો કાઢી લઇને પછી તેનો ખાંચો પડે ત્યાંથી કટકા ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે ઉપાડવા. મરજી પડે તો મોટી સુપપ્લેટમાં જુદી જુદી હલવાની મેળવણી ભરવી.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી છાપેલો છે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો પણ એમાં કેસર, મેવો, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાખવું નહી, ફકત ગોલાબમાં ઘઉંનાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ બનાવી તે તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ માંહે ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇંટ મેળવવો અને ઉતાર્યા પછી નાના બે ચમચા ગોલાબમાં એક ચમચી ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને હલવામાં તે બરાબર મેળવીને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જુદી જુદી રકાબીઓમાં થાપીને ખાતી વેળાજ રકાબીમાંથી કાઢવો. પણ રકાબીમાં ભરવા માટે હલવો જરા ચીવટ કીધાથી તે વધારે દાહડા રહી શકે છે ઍસૅન્સ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનુંજ લેવું. પણ જો એ હલવો પણ પીળા રંગનો બનાવવો હોય તો બદામી હલવામાં લખ્યા મુજબ એમાં તેટલીજ અને તેજ રીતે કેસર મેળવવી. ગોલાબી હલવો કરવો હોય તો કેસરને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તે રંગ અને લીલા રંગનો હલવો કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનપર મીઠાઇમાં નાખવા માટે રંગ આવે છે તે રંગ હલવો જેટલો ઘેરો યા ફીકો કરવો હોય તેટલો એ બેમાંનો જે એક રંગ હોય તે કેસરને બદલે તેજ રીતે હલવામાં ભેળવો.

એક રકાબીમાં ચાર રંગનો હલવો મુકવો હોય તો લીલો, ગોલાબી અથવા પીળો કેસર્યા રંગનો થોડો થોડો હલવો કરવો અને ચોથા ભાગ જેટલો હલવો સફેદજ રાખવો. પછી થોડી મોટી રકાબીઓમાં થોડો થોડો એ ચાર જાતનો હલવો ચાર ભાગે સરખો જુદો જુદો મુકીને તે અકેક ભાગથી રકાબીઓનો ચોથો ભાગ

ભરાય તેમ સફાઈથી એકેક સાથે કીનારીપરથી અથડે તેમ બરાબર સરખો થાપવો.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, ઘેરનું તાજું કાઢી કપડાંમાં પોતણું બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદ્દન કડણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૧.

ઘઉંના દુધને સોજાં વાસણમાં નાખી તેમાં દોઢ શેર સોજું ઠંડું પાણી રેડીને પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલો છે તેજ રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબનાં વાસણ યા તપેલાંને ચુલે મુકી તેમાં શીરો રેડીને પાછો જોશ આપવો અને પેલું પાણીમાં ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી એકેક મોટું કપ ભરી એ દુધને એક માણસે શીરામાં પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડયા કરવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી હેઠે કે બોરદુપર વળગીને સેજબી લાલ થવા દેવું નહી. એ રીતે હલવા માટે શીરામાં દુધ રેડે તેટલાં ઘીને બીજા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મુકવું અને તવાયને ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી. અને અડધું દુધ શીરામાં રેડાય પછી તેમાં અડધા શેર જેટલું એ તવાયલું ઘી નાખવું અને બધું દુધ ઉપલી રીતે રેડીને પુરૂં કીધા પછી બધું ઘી એકઠું રેડીને ખુબ તરેહ ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસવું અને હલવો તૈયાર થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાથાવડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણો વખત એમ નાખ્યા કરવો. તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર હલવાને નાખી ઘણોજ પતળો એટલે કાગજનાં કરતાં સેજ જાદા હલવો કાંસીયાનાં તળીયાંને હલવાની ઉપર ઘસીને પાંથરવો, થાપવો નહી અને ઠંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર મોટા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસન્સ માહે

ભેળવું અને ગોલાબનું ઍસેન્સ હોય તો નાના એક ચમચા સોજા ગોલાબમાં એક ચમચી એ ઍસેન્સ મેળવીને તે નાખવું. હલવાના કટકા કાઢયા પછી ગમે તો બદામ પસ્તાંની ઘણીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

હલવો મોગલાઇ.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૩ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, ભુરૂં કોહોળું; દોધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ એ છમાંની કોઇ પણ એક ચીજ લઇ તેને છોલી નરમ બાફીને ઓયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી કરછીથી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઇ પણ એક તરકારી હોયે તો તેને એમજ રાખવી પણ દોધી યા કોહોળું હોય તો તેને સોજા સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતળું બાંધી બધું પાણી ઝરવા દેવું, પછી એમાંથી જેબી એક ચીજ હોય તે તોળાને શેર ૧, સોજો તાજો મોળો માવો શેર ૦ાાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો બારીક રવો રતલ ૦ા, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટી એક ગ્લાસમાં નાખી નાનો એક ચમચો ભરી ગોલાબને તેમાં બરાબર મેળવવો. ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ચારોળી આખીજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી દરાખને સોજી કરી એ બધાંને જુદું જુદું સોજું ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી એક મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધો મેવો જુદો જુદો તળીને ઝાંઝરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કકડેલાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ઉપલી છમાંની જે એક ચીજ બાફીને તૈયાર કીધેલી હોય તેને તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને પંદર મીનીટે થાયને રવો મેળવી માવો

ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવવી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન ભેળાને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંઉના ક્રમ્બ્સનો.

મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મોલો માવો શેર ા, પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ રતલ ા, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદલી એળચી તોળો ાા તથા જાયફળ તોળો ા, સોજી બારી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલો છે તેજ રીતે પણ આએ સામાનનો એ હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજા જાદા લાલ છાલના શકરકંદનાં જરા મુડાં કાપી કાઢીને પછી શેર ૧ા, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧ા, સોજી ખાંડ શેર ાાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ાા, નવી બદામની બીજ શેર ા, છુંદલી એળચી તોળો ાા તથા જાયફળ તોળો ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ચાર ચાર કટકા કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. કંદને નરમ બાફી છાલ છોલીને જરા દુધ નાખીને બરાબર ઘુંટી કલઇવાળાં ઓયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી તેમાંથી બધો કંદ છાંડી કાઢવો. પછી બાકીનાં બધાં દુધને કલઇવાળા પાઠીયામાં ચુલે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી જરાવારે શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ઘી ભેળી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળાને પાંચેક મીનીટ પછી એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી કલઇવાળા ખુનચાને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવો કાઢી ઘી લગાડેલા

કાંસીયાનાં તળાયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને તેને હલકે હાથે કાંસ્યાથી દાબ્વી. પછી ઠરેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં હલવો કમોદીયાકંદનો છાપેલો છે તે રીતે શકરકંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો સપરચનનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ રાા, સોજા સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકા કાપીને તે રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ાા તથા જાયફળ તોળો ા, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સપરચનના કટકા તથા એક શેર ઠુંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કટકા તદન નરમ થાયને ઉતારીને જરાબી માહે ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની ઘુંટી અંદર ખાંડ મેળવીને ઢાંકીને પાછું ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવી જરા ઘટ થાયને ઘી નાખ્વું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળા તે બળેને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારવું અને આગમચથી એક કલઇ ભરેલી થાળાને ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવો કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી બીજે દીને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. પણ ચુલે ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી. ગમે તો બધા ગોલાબને બદલે નાના બે ચમચા ભરી ગોલાબમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પચીસ ટીપાં ભેળીને તે નાખ્વું.

હલવો સાગુ ચોખાનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ાા તથા જાયફળ તોળો ાાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, તાજું ઇંડું ૧.

સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વા. પછી કલઇવાળી તપેલામાં ખાંડ નાંખી ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જોશ

આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચથી કાઢયા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીના કાંથાની ઉપર દોરીથી ઝોરીનીકાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી બધો શીરો ગાળવો અને સાગુ ચોખામાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને તે તથા ઘીને એ શીરામાં નાંખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકીને ધુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજબી લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને બધું ઘી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી અંદરથી ઘી કાઢી નાખીને પછી એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળી કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી હલવો કરેને બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. બધા ગોલાબને બદલે નાના બે ચમચા ગોલાબમાં દોઢ ચમચી ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને તે તથા નાના બે ચમચા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. એ હલવો લાલ કરવો હોય તો આએજ ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવો સુકો.

સોજી પહેલાં નંબરની મોરીસની ખાંડ શેર ૧૬, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૪, સોજું ઘરમાં તાજું કાઢી પોતળું બાંધયા પછી બધું પાણી તદન નીકળી જઇને તદન કઠણ થયલું પણ સુકવ્યા વગરનું એમજ લીધેલું દુધ શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦।, બારીક છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨।।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તે દરેકનાં બબ્બે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છોલ્યા વગર એમજ બધી ઉભી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં હલવો મેહમનો છાપેલો છે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા સામાનનો હલવો બનાવવા મુકવો અને છેલ્લે ઘી નાખ્યા પછી હલવો સેજ કઠણ થાય ત્યારે તેમાંનો ત્રણ ભાગ જેટલો તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી લઇને પછી

તપેલાંમાંના હલવાને મેહુમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી હલવાને કલઇ ભરેલી કથરોટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણુ અને ઠંડો થાય ત્યાં સુધી તવાથાવડે હેઠેનો હલવો ઉપર લેતાં જઇને મરડયાજ કરવું. ત્યાર બાદ તદન લીસાં પાટીયાંની વચમાં એમાંથી અડધા હલવાને મુકી કાંસીયાનાં તળાયાંથી જાદો થાપીને પેલો ચોથા ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો હલવો તેની ઉપર બધેથી એક સરખો પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલો ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઇથી પાંથરીને વેળણથી બધો એક સરખો પોણી ઇંચ જાદો વણીને તેની ઉપર બદામનાં ફાડચાં સરખાં છુટાં છુટાં વળગાવીને પછી હલવાની વચમાંની ખાલી જગ્યા ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવીને હથેલીવડે તેને જરા દાબીને વળગાવ્યા બાદ તેની ઉપર બીજું સેાજું મોટું પાટીયું ઢાંકી બીજે દીને છ સાત ઇંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમે તો વચમાં પાંથરવા માટે પેલા ચોથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર ભેળાને મજાહનો આઇસક્રીમના રંગનો કરી રાખીને હલવાની વચમાં એ પાંથરવો.

બીજી રીતે હલવો સુકો બનાવવો હોય તો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ઘઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પાણીને બરાબર ભેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઇવાળા તપેલીમાં રેડી તેમાં એ ભીનવેલું દુધ ભેળી ઘી નાખીને ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું દુધ કાઢી લઇને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાંખી એક ઇંચ જાદું થાપી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને એ થાપેલા હલવાની બધી ફરતી કીનારીને તવાથાવડે એવી રીતે ઉપર વાળા લેવી કે ભભરાવેલું એળચી જાયફળ વચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી વણી શકાય તો એ હલવો ઉપર મુજબ વેળણથી વણવો

અને તેમ નહી થાય તો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસ વળગાવી બીજે દીને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાય છે. હલવો બદામી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રણમાંથી એક જાતનું ઍસેન્સ એ હલવામાં પણ ગમે તો ઉતાર્યા પછી મેળવું. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ ભેળ હશે તો પછી હલવો તદન વવરો થઇને બીગડી જશે માટે હમેશ સોજી પહેલા નંબરની મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી પણ જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી; નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦|, છુંદેલી એળચી તોળો ૦||| તથા જાયફળ તોળો ૦|, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લવંગ ૧૦, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને બારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટી એક કલઇ ભરેલા પાટીયાને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે ગરમ થાયને તેમાં સેવ નાખીને સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી. પછી આએ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને બારી બોયામાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજાં ધોતાં નરમ કપડાંને સાફ ખુનચામાં પાંથરી તેની ઉપર સેવને પાંથરીને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ બીજું કપડું ઢાંકવું તેથી સેવમાં પાણી બાકી રહેલું હશે તે કપડાંમાં સોસઇ જશે અને સેવ સુકી થશે. તે પછી પણ જો સેવમાં પાણીનો સેજબી ભાગ રહેલા લાગે તો પછી પેલી તપેલીમાં સેવને પાછી ઇંગારે મુકી સુકી થાયને કાઢવી, પણ એમ કરતાં ડાઝે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી કલઇવાળા પાંટીયામાં ગાળી તેમાં કેસર ભેળીને સેવ મેળવવી. તે પછી લવંગ

નાખીને ઘીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી સેવની ઉપર ઘીને ફરતું રેડીને ધંગારે મુકવું અને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી શીરો પીને સેવ ઘણી કઠણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગેાલાબ સુકાયને કલઇ ભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાથી પેાણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બીજે દીને ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગેાલાબને બદલે ગમે તો નાના એક ચમચા ગેાલાબમાં પંદર ટીપાં ગેાલાબનું ઍસેન્સ ભેળાને હલવેા ઉતાર્યા પછી એ ભેળવું.

હલવેા સેાહન (દીલ્હીનેા).

સેાજુ મીઠાઇનું ઘી તથા સેાજી મેારીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટો તેાળેલેા શેર ૧.

કલઇ ભરેલા સેાજા મેાટા પાટીયામાં ઘી નાખીને ચુલે મુકવું અને તે કકડેને ધંગારે રાખી માહે આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાય પણ સફેદ હેાય તેટલાંજ ઉતારીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં યા કથરેાટમાં રેડી દેવેા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સેાહન હલવા માટે શીરો કરવા છાપેલું છે તેમ ખાંડનેા શીરો કરી એક સેાજા મેાટા પેણાને ઘી લગાડીને તેમાં રેડી પેણાંનાં બેઉ કડાં પકડીને તેમાં જરાવાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવેા અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દેાઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનેા ચાસ પાછેા ખુનચામાં પડે તેને એજ રીતે વુતંજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો ભેળાશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પહેલે લાલ હતેા તેનેા રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતેા કસબ જેવેા થતેા જશે, તે પછી ચમચને હાથમાંથી છેાડી દેવી અને ગરમ લાગે તેા પણ એ શીગ સાથની મેળવણીને બેઉ હાથનાં આંગળાંથી રેસાનીકાની પણ જાદેા ટુપવેા અને ગરમ હેાય તેટલાંજ રેસાને દાબીને સરખેા ગેાળેા કરી પેાણીથી એક ઇંચ

સુધી જાદો થાપીને કટકા કાપવા. તદન સોજી નવી અખરોટને ભાંજી તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રેસો ડુપીયા પછી તેમાં ભેળી દાબીને સરખો થાપવો.

હલવો સંત્રાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નકી ગર એક શેર લેવો અને તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજું મીઠાઇનું ઘી એક પાશેર નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું. તે પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી વારંવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો ભેળીને કલઇ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડીને તેની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને બરાબર ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. પણ હલવો ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગે છે.

હાથ ડાજે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો અકસીર ઇલાજ.

હમેશ સઘળાં ઘરોમાં થોડો ચોખાનો આટો રાખવો જોઇયે. કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ઘી અથવા એવી બીજી કોઇ પણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઇ પણ ભાગ ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાજી જાય તો સેજબી ઢીળ વગર તુર્તજ થોડા ચોખાનો આટાને ઠંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવો કરીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તે સુકાઇને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાં સુધી રહેવા

દેવું. તેથી અગન બળતી નથી પણ ડાજેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળીને કરાર લાગે છે અને વળી ફોલ્લા પણ ઉઠતા નથી, પણ ચામડી ચીટકેલીજ રહે છે. પણ ભુલમાં કદીબી ઘઉંનો યા બીજો કોઇ પણ આટો ઉતાવલમાં લગાડી દેવો નહી. ચોખાનો આટો નહી હોય તો ધોતાં સફેદ નરમ કપડાંને સરકામાં બોળીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેને પાંથરીને મુકી લોશનનીકાની અવારનવાર ઉપર બીજો સરકો કપડાંથી નીચવ્યા કરવો. ગોસ્ત તરકારી અથવા બીજું કાંઈ પણ કાપતાં હાથ કપાય તો તુર્ત તેની ઉપર ધોતાં સોજા સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને પછી તેની ઉપર પુરતો બ્રાંડી અથવા કોલાનવાટર નાખવું. અને કપડું લોહીથી ભીનાઇ જાય તો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાં સુધી પતી બદલ્યા કરીને એમજ રીતે બ્રાંડી યા કોલાનવાટર નાખ્યા કરવું. તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઇ જાય છે.

હોલીના હારડા.

જેટલાં નાનાં મોટાં ચાકરાં હારડાનાં બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરડુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવે છે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઇ એકેક સાથે અડડાબી સરખાં ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી આરપાર છેડ પાડીને ડીચકાં સાથનો એક લોઢાંનો સળીયો તેમાં ખોસીને સળીયાના બીજા છેડા પર લોઢાંની ચાકી ફેરવી લીધેલી હોય છે, તેથી બધાં પાટીયાં એકેક સાથે ચપટ અથડેલાં રેહે છે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોય છે તેની એક બોરડુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રેહ છે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને તેને ભીનવ્યા કરવું. પછી આજે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળી પડનો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવો શીરો બનાવવો અને લાકડાંના હાથાવાળો ધારનો મોટો કાંસીયો આવે છે તેમાં એ શીરો નામી લાકડીના નાના ટુકડાથી થોડીવાર શીરાને ઘુંટવો અને શીરો સફેદ

થાય ત્યારે સોળ્જાં સુતરના બે બોરદુ ઉપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ મુકીને પછી કાંસીયાની ધારે પાટીયાંના ખાંચાઓમાં એ રસ્તે શીરો પુરવો, જેમ રેડતાં પાટીયાંની બાહેર શીરો વળગી જાય છે તેને તવાથાની ધારથી ઘસીને કાઢી નાખ્વો. તે પછી થોડીવારે પેલા સલીયાંની ચાકી કાઢી સળાયાને ખેચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડવાં અને તેમાં બંધાયલાં ચાકરાંના હારડાને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટેનાં પાટીયાંનું વર્ણન ઉપર કીધું છે તેવાં પાટીયાં એ હારડા બનાવનાર પાશેથી તૈયાર મળી શકશે.

